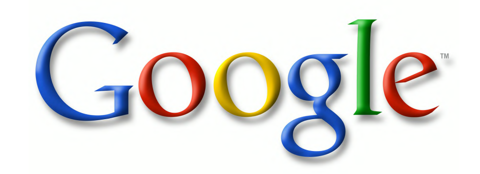
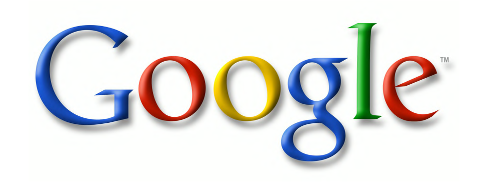








LA PRATIQUE
DU JARDINAGE.
SECONDE PARTIE.

LA PRATIQUE DU JARDINAGE.

Par M. l'Abbé Roger Schabol.

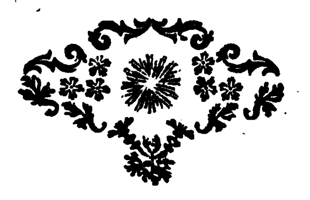
*Ouvrage rédigé après sa mort sur ses Mémoires Par M. D****

Avec Figures en taille-douce, dessinées & gravées d'après nature. Du prix de 7 liv. 4 s. relié.

SECONDE PARTIE.

Nihil est Agriculturâ melius, nihil uberius, nihil homine, nihil libero dignius.

Cic. de off. lib. 2.



A PARIS,

Chez DEBURE Pere, Libraire, Quai des Augustins, à Saint Paul.

M. DCC. LXX.

Avec Approbation & Privilege du Roi.

Page 385.

CHAPITRE IV.

Des ennemis des arbres, & des remedes pour les détruire.

DEUX ſortes d'ennemis conſpirent ſans ceſſe contre les végétaux, les uns dont j'ai parlé dans le cours de cet ouvrage, & auxquels il y a peu de remede, tels que les grêles, les vents, les gelées, les frimats, les pluies ſurabondantes, les longues ſécheresſes, les brouillards vermineux, & toutes les influences de l'air, appellées malignes. Les autres ſont ou extérieurs & apparens, ou cachés dans le ſein de la terre.

Voici les ennemis vivans, qui ſont apparens :

Les pucerons.
Les fourmilliéres au pied des arbres.
Les punaiſes des deux eſpèces.
Les tigres.
Les perce-oreilles.
Les limaçons & les limaces.
Les chenilles.
Les vers de toute nature.
Les ſauterelles à couteau.
Les liſettes ou coupe-bourgeons.
Les mouches de toute eſpèce.

Les mulots ou ſouris de jardin.
Les loirs.

Ceux qui ſont cachés dans l'intérieur de la terre ſont :

Les taupes.
Les vers de hanneton.
Tous les vers peu connus, qui rongent les racines.
Les courtiliéres.
Les fourmis jaunes.

Juſqu'ici, on a mis ſur le compte de LA FOURMI tout le mal que les pucerons font aux arbres, & on l'a regardée comme le fléau du Jardinage, & en particulier des orangers & des pêchers. J'entreprends de prouver que cet inſecte n'a aucune part directe dans les dégats qui leur arrivent, & de démontrer ſon innocence parfaite.

Tout arbre exempt de vermine, ſoit apparente, ſoit cachée, ne fut jamais accueilli par la fourmi qui n'eſt en aucune façon nuiſible par elle-même. Elle n'en veut pas plus aux orangers & aux pêchers, qu'aux pruniers, aux abricotiers, aux poiriers, aux ceriſiers hâtifs, & aux autres arbres en eſpalier. Ils ſont tout couverts de fourmis, quand leurs branches ſont infeſtées de pucerons. Ce qui fait qu'elle fréquente plus ordinairement le pêcher, c'eſt que cet arbre ayant des feuilles plus tendres, le puceron y acquiert plus de ſaveur & plus d'embonpoint que ſur les autres arbres dont le feuillage plus dur & plus

sec ne lui fournit pas un fumet aussi avantageux pour la fourmi, que les sucs procurés à ce petit animal par les feuilles du pêcher. La fourmi sait discerner l'un d'avec l'autre.

Pour preuve de ce que j'avance, faites les expériences suivantes.

La fourmi aime extrêmement les sucreries. Mettez dans un vase du miel ou des confitures ; choisissez sur un arbre en proie aux pucerons une branche qui en soit exempte, ainsi que de fourmis, & attachez-y ce vase ; vous verrez celles-ci quitter les pucerons, & accourir en foule vers les sucreries. Placez ce vase à un poirier voisin de quelque pêcher couvert de fourmis, elles abandonneront ce dernier, quoique rempli de pucerons, pour se rendre sur le premier.

Que les pucerons & les fourmis infestent un pêcher à l'exception d'un petit nombre de branches, vous ne verrez point la fourmi s'attacher ni s'arrêter à celles-ci ; ou si elle y va, ce ne sera que pour en faire son passage. Si elle aimoit le pêcher, elle iroit à ces branches qui ont tout leur suc par préférence aux autres que les pucerons ont altérées.

Qu'il y ait à un espalier des pêchers sains & sans vermine, accompagnés d'autres arbres infestés de pucerons, toutes les fourmis accourront sur ceux-ci, tandis que les premiers en seront exempts ; ce qui assurément n'arriveroit pas si la fourmi aimoit le pêcher, comme on le dit.

Lavez bien & essuyez feuille à feuille dessus & dessous une seule branche d'un pêcher attaqué par les pucerons, vous êtes sur de n'y pas revoir une seule fourmi s'y attacher, comme elle fait aux feuilles où est le dépôt des pucerons. Ayez aussi la patience de laver avec une éponge un pêcher qui a des pucerons : ôtez les feuilles cloquées ; si la fourmi s'y porte encore, ce ne sera qu'aux endroits qui n'auront pas été bien nettoyés. De plus, regardez avec une loupe les feuilles des arbres sains en apparence, sur lesquels les fourmis s'arrêtent, & vous y verrez des millions de petits pucerons que vos yeux ne peuvent appercevoir, mais que la fourmi dont l'odorat & les yeux sont plus fins, saisit d'abord. Elle est attirée par les excrémens & les œufs de ces insectes. Après leur mort, elle fréquente durant quelques jours les branches qu'ils occupoient, & ne cesse d'y aller que quand elle ne trouve plus rien à manger des œufs & de la fiente des pucerons, soit que leur nombre soit diminué, soit qu'un orage, un froid considérable, ou une chaleur excessive ayent contribué à leur destruction ; j'ajoute que ces animaux sont comme adhérens aux feuilles, au-lieu que la fourmi n'y séjourne point, & se retire au déclin du jour.

Celle-ci, il est vrai, à force de passer & repasser sur les feuilles des arbres, y laisse une petite saleté provenant de ses excrémens & des immondices qui s'attachent à ses pat-

tes ; mais j'ai rémarqué que la pluie les nettoyoit facilement. Bien des gens prétendent que les feuilles du pêcher tendres, & ſentant l'amande, attirent la fourmi qui les perce. Si cela étoit, elle ne devroit point rechercher celles des orangers, des pommiers & des autres arbres ſur leſquelles elle ſe porte, quand elles ſont impregnées de la ſaveur des pucerons. J'ai enfermé des fourmis dans des boîtes avec des feuilles ſaines de pêcher, que je renouvellois tous les jours; & je les ai toujours retirées auſſi entieres que je les avois miſes. D'autres fois leur ayant donné des feüilles de pêcher chargées de pucerons, elles avoient travaillé ſur ces derniers, ſans endommager les feuilles.

Enfin, pour derniere preuve de l'innocence de la fourmi, j'avance qu'elle n'entame jamais une pêche ni aucun fruit : elle attend que quelqu'animal plus hardi & moins ſobre, tel qu'un perce-oreille, un limaçon, une guêpe, lui ait frayé le chemin : elle ſe croit alors en droit de prendre ſa part d'un mets délicieux dont elle ſait, comme tout autre, priſer la ſaveur.

LES PUCERONS s'envolent au printems par colonies, ſans qu'on découvre le lieu de leur naiſſance. La Nature leur a donné des ailes pour ne s'en ſervir qu'une ſeule fois. Attachés dans un endroit, ils ne le quittent plus & y meurent. Ils attaquent tout à la fois un même arbre ſur lequel ils ſe diſperſent enſuite par pelotons ſéparés, & tapis les uns près des au-

tres à l'extrémité de ses différentes branches. Ils sont petits, plats, transparens même, & de couleur verdâtre. Leurs ailes sont beaucoup plus longues que leur corps, mais au bout de quelques jours, à force de brouter la verdure tendre, ils deviennent gros, rebondis, & d'un verd brun foncé. Les fumiers sont ordinairement les dépôts où l'on trouve leurs œufs qui s'y conservent à cause de la chaleur humide dont ces animaux ont besoin pour éclorre.

Leur durée n'est guère que de six semaines ou environ. Vers ce tems ils déposent leurs œufs innombrables & invisibles pour nous. Les premiers qui paroissent, se reproduisent plusieurs fois. Je les ai vus se renouveller jusqu'à trois fois dans le cours d'un été sur les mêmes arbres. Au bout de quinze jours ils changent de peau en entier, & leurs ailes tombent en même-tems. Dans les endroits où ils sont fixés, on apperçoit leur ancienne peau toute blanche que le souffle des vents enleve, & ils semblent alors rajeunir. Leur substance est limonneuse, & en les écrasant, elle forme une espece de bouillie pâteuse qui tient aux doigts.

Dans les premiers jours du printems, ces insectes s'attachent aux espaliers, dont l'exposition leur est favorable : ceux qui naissent quand le soleil est dans un certain degré de chaleur, se débandent dans les carrés & en pleine campagne. Ils n'ont point de pinces tranchantes pour ronger, mordre & déchiqueter, mais une petite

trompe qui pompe l'humide des feuilles ou du rameau. J'ai dit qu'ils se portoient toujours vers leur extrémité plus tendre que le reste de la pousse, & où la sève fournissant sans cesse de nouveaux sucs, ils sont assurés de trouver leur subsistance.

Prenez une feuille couverte de pucetons, & observez-la au microscope ; ils sont si informes, qu'on n'y remarque, pour ainsi dire, rien d'organisé : vous les verrez piquer avec leur petite trompe la verdure & la pomper. Cette trompe ressemble assez à celle de la puce. J'ai cru y appercevoir deux espèces de mâchoires placées aux côtés de leur tête, avec lesquelles ils détachoient ce que leur trompe avoit attendri & percé. Leurs piqûres produisent des tumeurs & des cloques sur les feuilles, parce qu'alors un dérangement dans leurs fibres est occasionné par les picotemens nouveaux de ces insectes, & par les plaies surajoutées à mesure qu'il se fait un envoi de sève pour les fermer & les guérir. Ces plaies cicatrisantes, continuellement rouvertes, causent à l'arbre beaucoup de préjudice. Ainsi se forme-t-il à notre peau de nouveaux petits calus qui la rendent enfin toute raboteuse & toute graveleuse, lorsqu'à une piqûre ou une contusion, il en succede de nouvelles au même endroit.

Il s'ensuit de tout ce que je viens de dire, que ce sont les pucerons qu'il faut attaquer directement, & non les fourmis, & qu'en remé-

diant aux uns, on remédie aux autres par une conséquence néceſſaire.

Parmi les remedes qu'on peut employer contr'eux, il y en a qui m'ont été indiqués, & que je n'ai point éprouvés: je les donne ſans garantie, quoique je les croye bons. Les autres que j'ai mis en œuvre ne m'ont jamais manqué.

1°. *Le tan* dont on a enduit les peaux des animaux préparées pour former des cuirs. Enfoui avec elles dans la terre durant plusieurs mois & des années mêmes, il y acquiert par la fermentation un acide & une amertume qui fait mourir les pucerons, quand on l'applique ſur la branche du pêcher. Prenez deux ou trois boiſſeaux de tan, & laiſſez-les dans un baquet avec de l'eau fermenter pendant quelques jours au ſoleil. Mettez enſuite dans une terrine ce tan délayé un peu plus clair que du mortier, & faites-en un enduit à toutes les branches gâtées par les pucerons: ils en feront étouffés; & vous n'aurez plus alors de fourmis. Vous recommencerez autant de fois que la peuplade des pucerons qui ſuccéderont à ceux-là, viendra à éclorre.

2°. *Le ſoufre.* Mouillez vos arbres, & répandez du ſoufre en poudre ſur les pucerons qui creveront tous.

3°. *Le tabac*, ſoit en poudre, ſoit bouilli, dont on applique la leſſive avec la poudre ſur les pucerons: on dit qu'il fait d'abord ſon effet. La façon de l'employer eſt la même.

4°. Faites un collyre avec de la *coloquinte* que vous appliquerez sur vos arbres après l'avoir fait bien bouillir. Vous réitérerez soir & matin jusqu'à parfaite destruction des animaux nuisibles.

5°. Dans plusieurs pintes d'eau vous faites détremper de la chaux que vous mettez sur les branches infestées de pucerons. Les partisans de ce remede, dont je n'ose conseiller l'essai, prétendent que le pêcher ne peut en être endommagé, parce que les feuilles de la vigne & les raisins résistent à cette impression de chaux. Le plâtre, dit on, par sa chaleur & les esprits qu'il contient, fait à peu-près le même effet.

On conseille aussi de frotter les branches des arbres après les avoir mouillées avec de la lie de vin, de la cendre, ou de la suie de cheminée, détrempées dans de l'eau. L'acide de l'une, les parties salines & spiritueuses des autres, sont, à ce qu'on dit, des spécifiques surs pour étouffer les pucerons.

Quelques personnes prétendent avoir employé avec succès pour détruire les fourmis, le secours de celles des bois qui livrent aux premieres une guerre sanglante où tout l'avantage leur reste. Elles ajoutent qu'on n'a rien à craindre pour les espaliers de l'admission de ces grosses fourmis, cette espèce ne s'y arrêtant point, & cherchant gîte ailleurs quand elle ne trouve plus d'ennemis.

Voici présentement les remedes que je pro-

pose. Prenez de la terre franche un peu ferme, délayez-la avec de l'eau, dépalissez l'arbre, & trempez ses branches l'une après l'autre dans ce mortier, ensorte qu'il leur en reste un enduit fort épais. En se séchant, il privera de l'air les pucerons qui périront tous. Vous le ferez aisément tomber en le détrempant avec de l'eau. Je préfere ce remede à tous les autres, en ce que la terre étant analogue aux plantes dont elle est l'élément, ne peut jamais leur nuire; c'est le plus grand spécifique pour tous leurs maux auxquels elle peut être appliquée.

La maniere la plus sure de détruire radicalement les pucerons exige une grande patience. Elle consiste à les écraser feuille à feuille & autour du rameau avec les doigts à mesure que les couvées recommencent. Il faut ensuite laver les branches dans un vase plein d'eau, ou bien les nettoyer avec une éponge & les essuyer. Des femmes de journée, des enfans peuvent être employés à cet ouvrage. Ces deux remedes doivent être faits dès le moment que les pucerons se sont établis sur les branches, quand ils ne volent plus & qu'on est assuré de les y prendre. S'ils y avoient fait des progrès, on seroit forcé de couper tous les bouts qu'ils auroient gâtés, & de les brûler. C'est un moindre mal que d'épargner ces insectes qui se multiplieront l'année suivante, & empêcheront les branches de pousser. En supprimant au contraire leur extrémité, leurs

yeux font éclorre des bourgeons; & la sève, que tous ces animaux pompoient, circule librement.

Défenseur de l'innocente fourmi éparse sur les arbres uniquement pour y chercher sa proie, je deviens son ennemi capital, lorsqu'en troupe nombreuse elle pratique au pied des arbres des tannieres profondes, & des labyrinthes tortueux dans le fond de la terre. Je propose cinq moyens infaillibles pour la détruire; savoir le soufre en poudre auquel on met le feu, le charbon pilé, la poudre à tirer, soit la fine, soit celle à canon, le feu mis à la fourmilliére, & l'eau employée, comme je le dirai.

Le soufre. Je fouille le plus près qu'il m'est possible de la fourmilliére, plus bas d'un pied, & je la sappe en dessous en tour creuse, comme lorsqu'on veut faire jouer une mine sous un bastion. Après avoir battu les terres pour les consolider, je mets sur une tuile trois ou quatre poignées de soufre en poudre. Je ferme ensuite le trou avec des planches recouvertes de terre ou de gazon; je n'y laisse qu'un jour suffisant pour y passer une baguette avec une mèche afin de mettre le feu au soufre. Quand il est enflammé, je bouche promptement avec un gazon le trou de mon amorce, & je laisse le tout en état durant vingt-quatre heures. On n'omettra point de bien battre le dessus de la fourmilliére, pour que les vapeurs du soufre s'insinuent dans toutes ses cavités.

Le lendemain on enleve cette terre imprégnée de l'odeur du ſoufre, & remplie de cadavres des fourmis, avec quantité de leurs œufs qu'il aura pu épargner; on y en ſubſtitue de nouvelle qu'on arroſe après avoir labouré l'arbre.

Le charbon fait fuir la fourmi. A ſon odeur seule elle ſe détourne de ſon chemin. Sa fumée fait le même effet. J'ai lardé de charbon des pêchers & des orangers où il y avoit de ces inſectes, & je les ai vu bientôt diſparoître. J'ai remarqué cependant qu'ils ne le redoutoient plus quand ſa vapeur, après un certain tems, a été pompée par l'air. Vous creuſez une fourmilliére d'environ un demi-pied, & vous jettez la terre à meſure dans un baquet rempli d'eau. A la place de ce demi-pied de terre enlevée, vous mettez du charbon pilé, les fourmis déſertent à l'inſtant pour ne plus revenir.

La poudre à tirer s'emploie comme le ſoufre, avec cette différence que l'on en fait une traînée qui va répondre au trou laiſſé à la mine, & qu'on bouche à l'inſtant que la poudre a fait ſon effet. Le ſoufre & le charbon dont elle eſt compoſée, doivent opérer doublement. Un quarteron de poudre ſuffit dans le plus grand trou. On peut encore pratiquer une mine deſſous la fourmilliére & la faire ſauter en l'air. Les fourmis du fond périront ſurement, & celles qui auront été diſperſées ne reviendront point. Cette opération qui vaut bien l'autre,

peut être dangereuse pour ceux qui s'y prendroient mal, & pour l'arbre trop voisin de la fourmilliére. De quelque façon qu'on y procéde, il faut toujours, comme j'ai dit, changer la terre.

Le feu. On creuse au pourtour de la fourmilliére un pied avant dans la terre, & on y met du bois qui fasse un feu clair. On éleve par-dessus un petit bucher auquel on met aussi le feu, ensorte que celui de la tranchée & celui de dessus la fourmilliére n'en fassent qu'un. Toutes les fourmis sont rôties ou étouffées par la chaleur, & le lendemain on renouvelle la terre.

L'eau. Je commence par battre la terre fortement, ensuite je fais jetter plusieurs seaux d'eau, & je remplis la jauge avec de la terre voisine. Si la fourmilliére est le long du mur, je la baigne avec l'arrosoir pour la faire descendre dans la jauge pleine d'eau que je recouvre après. En battant la terre, je forme un plancher à travers duquel l'eau ne passe que peu à peu; & au-lieu de se perdre, elle s'imbibe dans la fourmilliére. Deux jours après en la fouillant, vous en trouverez les habitans noyés & étouffés.

Voyant des pêchers jaunir, j'ai été curieux de connoître la source du mal. Après avoir fouillé au pied, j'ai trouvé des fourmis qui en avoient rongé les racines. Elles étoient beaucoup plus petites que les autres, leur couleur étoit jaunâtre. J'en ai apperçu de semblables

au pied des arbustes, soit en pleine terre, soit en caisse, aux racines d'artichants, de laitues & de figuiers. Ces fourmis qui ne sont point d'une autre espèce que les fourmis ordinaires, proviennent, à ce que je crois, des œufs qu'on a enfouis en labourant, & qui venant à éclorre dans le sein de la terre par la chaleur du soleil, n'ont pas la force de s'ouvrir un chemin vers sa superficie. Forcées de rester enfermées, ces fourmis se nourrissent de ce qu'elles y trouvent. J'ai remarqué que dès qu'elles peuvent en sortir, elles se répandent sur sa surface où à la faveur de l'air elles acquierent le brun minime des autres fourmis, & arrivent à leur grosseur par l'effet de la différence de nourriture. On fouille au pied des arbres quand on voit qu'ils jaunissent, ainsi qu'autour des légumes, & on prend la terre avec ces animaux qu'on jette dans un seau d'eau. En laissant quelques jours les premieres racines de l'arbre découvertes, ces insectes se hâtent de sortir de leur prison souterraine, & se répandent de côté & d'autre.

Deux sortes d'animaux portent le nom de PUNAISES dans le Jardinage; celles qu'on nomme punaises de bois, & qui sont assez communes dans nos jardins. L'autre espèce, le plus grand fléau du pêcher, est si petite qu'à peine peut-on l'appercevoir. Toutes deux ont la même ressemblance, à la grosseur près & à l'odeur.

Les punaises de la grosse espèce sont environ

de la grandeur d'un de nos ongles, convexes, ayant une tête pointue comme un bec, avec deux cornes saillantes, au-dessous desquelles sont deux yeux fort vifs & assez gros. Leur corps est porté sur six pattes très-déliées, ressemblantes à celles des mouches & pliées de même. Elles sont couvertes d'une membrane assez dure & épaisse qui forme une sorte d'écaille sous laquelle il y a de petites ailes dont elles se servent rarement. Leurs pattes leur sont d'un plus fréquent usage. Nul Jardin n'est exempt de cette vermine infecte. Naturellement sédentaire dans les lieux où elle s'adonne, elle est très-facile à détruire, d'autant plus qu'elle ne va point en bande, mais seule, ou tout au plus deux ou trois ensemble.

Les unes sont vertes, les autres sont brunâtres. Les premieres placées sur les feuilles & sur les bourgeons, ne sont pas aisées à appercevoir, les autres se réfugient sur l'écorce des vieux bois à la couleur duquel elles ressemblent. Elles font ordinairement leurs œufs dans les cavités du crépi des murailles, ou sur les pierres mêmes, & dans la jonction des branches des arbres. Leur couleur est d'un blanc sale, & leur grosseur est la même que celle des œufs des chenilles.

Les punaises entament les fruits en y faisant un trou assez régulierement rond, de la profondeur de deux ou trois lignes. Non contentes d'avoir attaqué une pêche, elles s'adressent à plusieurs & toujours aux plus mûres. Elles re-

cherchent les fruits tendres & qui ont de l'odeur. Tant qu'elles n'en trouvent point, elles se repaissent, comme l'abeille laborieuse, du parfum de nos fleurs. Les espaliers sont leur séjour ordinaire, elles aiment la chaleur. La durée de leur vie est de trois mois, depuis la fin de Juin, jusqu'à la fin d'Août; elles cessent de vivre quand les matinées & les nuits sont fraîches.

Celles de la petite espèce, quoique de même figure que les précédentes, en different totalement. Elles n'ont aucune odeur; la tête de ces gale-insectes est garnie de deux cornes, leur corps rond terminé en une pointe très-déliée est tellement plat, qu'il en devient transparent. Six petites pattes les portent avec agilité & en un instant d'un lieu à un autre. Toujours suivies d'un nombre infini de leurs semblables par petits pelotons presqu'imperceptibles, elles pullulent si prodigieusement, qu'un arbre en est bientôt entierement couvert, & qu'en fort peu de tems un espalier, tout un jardin en sont infestés, si on n'y apporte un prompt remede.

Cet animal, tout petit qu'il est, est grand mangeur & digére facilement. De sa fiente il imprime sur le pêcher, la muraille & le treillage une couche noire, semblable au charbon ou à l'encre. Sa petite trompe pique & suce l'écorce des bourgeons, & dévore toute la substance des feuilles, qui étant privées de leur sève, tombent par la suite. Il

semble

semble respecter les yeux, qui étant examinés de près, se trouvent rarement gâtés. S'il y répandoit sa fiente contagieuse, ils ne pourroient plus repousser d'autres feuilles, & bientôt l'animal se trouveroit au dépourvu. Considérez en effet tous les pêchers attaqués de la punaise, vous y verrez plus de feuilles de la nouvelle pousse que de l'ancienne. Toujours un petit bouquet de verdure se fait voir à l'extrémité des branches, & n'est jamais souillé de cette couche noire étendue sur les autres feuilles.

La punaise n'aime ni le grand jour, ni le grand air, craint fort le froid, & redoute la secousse des vents. La muraille est pour elle un abri qui cesseroit d'être sur, si elle se portoit à l'extrémité des branches qui est pour elle une ressource dans la nécessité. Aussi l'épargne-t-elle, tant que les feuilles renaissantes suffisent pour sa nourriture.

Cet animal ne sort point de sa coque, que les froids printaniers ne soient passés; il ne paroît que lorsque les arbres sont en pleine verdure. Réfugié derriere les grosses branches, ou le treillage, collé sur le revers de chaque feuille, enfoncé dans le crépi de la muraille, il brave les vents, les ouragans & la tempête; à peine ont-ils cessé qu'il reparoît impunément. L'arbre qu'il adopte par préférence est le pêcher, à quelque exposition qu'il soit, excepté celle du nord. Sans doute que les sucs de cet arbre lui conviennent plus que ceux des autres

auxquels il ne s'adonne qu'à son défaut. Quelquefois on en trouve des coques sur le vieux bois des vignes en espalier, mais il n'y est que comme dans un lieu de refuge, & lorsqu'il vient à éclorre, il va se placer plus avantageusement ailleurs.

Ces coques sont un peu parchemineuses & brunâtres, comme la peau des punaises, dont le corps est rempli d'une liqueur blanchâtre. Au mois d'Août elles se fixent sur les feuilles & sur l'écorce des arbres. Il se fait alors de ces animaux si minces & si plats une dilatation, une excroissance, & une tuméfaction qui tiennent du prodige. Ils jettent leurs œufs, & périssent. Ouvrez les coques, & vous y trouverez une matiere glutineuse, une poussiere blanche, dans laquelle il n'y a rien de distinct, rien qui ressemble à des œufs. Mais soit que l'air & le froid condensent & rapprochent ces parties molasses, soit que le soleil lors du printems les desséche, ces écailles deviennent dures & farineuses, & c'est d'elles qu'on voit naître à la fin de Mai & en Juin les punaises dont elles couvroient les œufs. De même qu'elles ne se pressent pas d'éclorre, elles n'attendent point pour se retirer & travailler à leur propagation, que les froids commencent. Dès la mi-Septembre on n'en voit presque plus.

Deux remedes détruisent efficacement la punaise ; l'un dans le printems & l'été, l'autre dans le tems de la chûte des feuilles. Le pre-

mier ne doit point être employé sans l'autre, dont il est un préalable nécessaire. Il faut à mesure que ces animaux commencent à éclorre, secouer & housser les branches & les feuilles de l'arbre après l'avoir dépalissé, & mettre un morceau de bois pour l'écarter du mur par en-bas, de sorte que ni le corps de l'arbre ni ses branches n'y touchent aucunement.

On ôte par ce moyen à ce petit animal son plus grand renfort qui est la muraille ; comme il craint le grand jour, le froid & l'agitation des branches causée par les vents ; pour peu qu'on les secoue alors, on est assuré de faire tomber un grand nombre de punaises. Je prends un houssoir de plumes, & à mesure que je housse les branches je foule la terre pour enfouir ces animaux que je recouvre ensuite de nouvelle terre ; & les soirs je verse sur l'arbre plusieurs arrosoirs d'eau, dont la fraîcheur, jointe à celle de la nuit, contribue encore à les faire périr.

Quant on prévoit un orage ou une grande pluie, il faut se presser de housser & de secouer les branches, pour ne point laisser le tems à cette vermine de se réfugier sous les feuilles. L'abondance des eaux survenantes détruira celle qu'on aura fait tomber. On doit continuer ce petit manége, jusqu'à ce que les feuilles ne soient plus mangées, & que l'arbre soit d'un beau verd. On peut alors enduire le mur avec de la chaux vive, & palisser l'arbre quand on l'a ébourgeonné.

Cette derniere opération ne doit ſe faire que lorſqu'après avoir exterminé ce fléau du pêcher, on peut choiſir les bourgeons, qui auront le moins ſouffert, pour les conſerver & les paliſſer. A l'égard du fruit, quelqu'attention qu'on ait à le ménager, il y faut peut compter, ſur un arbre auſſi fatigué. Je ne m'étends point ſur la néceſſité de ramaſſer toutes les feuilles tombées pour les brûler, & détruire avec elles une ſemence contagieuſe.

Ces petits animaux ſont conſidérablement diminués; mais on ne les a pas détruits radicalement. Je n'y ſais qu'un expédient; le lavage de l'arbre entier, de la muraille & du treillage. Vers la Touſſaint, prenez un ſeau d'eau avec une éponge, & appuyez-la fortement le long de chaque branche, en allant toujours du bas en haut, pour ne point endommager les yeux, ni les boutons. A meſure que vous laverez, vous exprimerez bien l'éponge avant que de la replonger dans l'eau, qui devient toute noire. Cette opération continuée ſur le mur & ſur le treillage ſera recommencée au bout de quelques jours, la teinture de noir produite par la fiente de la punaiſe, étant très-tenace. L'année ſuivante, vous ſerez obligé de laver encore votre arbre; la vermine pourroit y reparoître pour peu que l'éponge n'eût pas rencontré de vieilles plaies non recouvertes, des écorces écailleuſes & des jointures, où il eſt difficile de parvenir.

En un mot, il eſt eſſentiel de s'oppoſer au progrès de cet animal, dès-qu'on s'apperçoit qu'il commence à attaquer un arbre. A la taille prochaine, je le décharge amplement, & je le rapproche. Lors de la pouſſe, je me conforme à ſa ſituation pour l'ébourgeonnement, & ſurtout je lui donne de bons engrais.

CHAPITRE V.

Des autres ennemis des arbres, & du pêcher en particulier.

LES TIGRES ſont de petits animaux marqués de taches noires ſemblables à celles des bêtes féroces dont ils portent le nom. Ils ont, comme la punaiſe, une petite tête, un corps fort délié, de petites pattes, & une trompe: ils ſe multiplient auſſi à l'infini & vont par bande. Ils s'adonnent preſque toujours aux poiriers en eſpalier, & ſurtout aux bon-chrétiens d'hiver, dont ils rongent tellement le parenchyme des feuilles, qu'ils ne leur laiſſent que la carcaſſe. Privées de leur ſubſtance, elles deviennent toutes blanches, puis elles tombent ſucceſſivement. Les fruits dénués des ſucs que leur fourniſſoient leurs meres-nourrices, languiſſent, ſe détachent de l'arbre,

ou s'ils viennent à maturité, ils n'ont aucun goût.

J'ai vu essayer différens remedes pour délivrer les poiriers de ces ennemis dangereux. Après les avoir éprouvés, je ne suis parvenu à les détruire qu'en frottant les feuilles l'une après l'autre durant le mois de Mai, & écrasant, soit avec les doigts, soit avec un linge, l'animal, qui n'a point encore fait de ravage, & dont les œufs ne doivent éclorre que lorsque les feuilles seront grandes. On recommence ce remede autant de fois qu'il est nécessaire. J'ai aussi eu la patience d'ôter soigneusement toutes les feuilles d'un poirier attaqué du tigre, & j'ai réitéré cette opération l'année suivante, avant leur chûte & le labour des plate-bandes. J'ai remarqué que cet animal se plaisoit d'avantage aux expositions du midi qu'à celles du levant.

Les perce-oreilles ont environ un pouce de long & une paire de pinces à l'extrémité de leur tête. Ils sont menus de corsage & plats, avec des anneaux sur leur corps, & une espèce de croissant à l'extrémité d'en-bas. Extrêmement voraces, ils se cachent de façon qu'on a peine à les découvrir, rarement les voit-on durant le jour. Gros comme des fourmis, ils mangent les feuilles des arbres, surtout du pêcher, qu'ils criblent par leur revers, au point qu'à l'exception des cotons elles sont tout à jour & en forme de dentelle; devenus grands, ils sont un fléau re-

doutable pour les fruits mûrs, & pour le raisin, qu'ils percent pour s'y loger.

Un peu d'attention & de soin suffit pour en délivrer les espaliers. On y place des cornets de papier, des herbages, des cornes de bœuf, des montans de laitues, & de petits fagots d'herbes desséchées. Ces animaux qui craignent le grand jour, s'y réfugient, on les y trouve en grand nombre, & on les écrase en secouant tous ces piéges.

LES LIMAÇONS & les limaces sont trop connus pour les décrire. Il faut aller les chercher de grand matin, ou plutôt durant la nuit sur les dix heures du soir. Sortis de leur obscur manoir, ils sont alors dispersés sur les arbres, & on est sur de les prendre. Toujours ils se décelent par la trace de leur bave argentée, qu'ils laissent sur les feuilles & les fruits. En la suivant, on peut aussi aller les attaquer dans leurs retranchemens. On doit également les chercher après les humidités, les pluies, les rosées abondantes, & les grands brouillards.

Cette quantité innombrable de limaçons seroit insensiblement détruite, si on avoit soin au printems, lorsqu'il y a peu de feuilles sur les arbres, de les chercher avant que le soleil paroisse, ou durant la nuit. Tout pesans qu'ils sont & lents dans leur marche, ils deviennent alertes dans le tems de la maturité des pêches violettes & des brugnons, qu'ils préferent à tous les autres fruits, & qu'ils

entament à l'inſtant de leur maturité.

LES CHENILLES ne ſont pas ſi communes aux eſpaliers qu'aux arbres en buiſſon, parce qu'elles redoutent la trop grande chaleur. Elles reſtent ordinairement aux environs des endroits de leur naiſſance, & s'y cachent. Jamais vous ne les verrez ſur les branches où elles ont coutume de pâturer, à moins que vous ne les preniez ſur le fait, mais afin de n'être point découvertes, elles ſe réfugient derriere une branche intacte, ou derriere le treillage, ou ſous une feuille.

Les chenilles ſe multiplient par coques, par bagues, & par paquets.

Les coques, quant à la figure, ne different en rien de celles des vers à ſoie. Des papillons qui ont été chenilles, & ſe ſont métamorphoſés en nymphes, s'attachent à la muraille, ils y dépoſent leurs œufs en monceaux. Pour les garantir de la gelée, de l'humidité, & des inſultes des oiſeaux, ils ont l'induſtrie de répandre deſſus un petit duvet ordinairement blanchâtre ou brun, qui n'eſt autre choſe que le velouté dont leur corps eſt entouré. Cet amas d'œufs entaſſés forme une boſſe dans le milieu, & éclot de bonne heure au printems, à cauſe de ſon expoſition favorable. Quand on les apperçoit, on les écraſe avec une pierre contre la muraille, en obſervant qu'ils tombent aiſément, & écloſent ſi l'on ſe contente d'entamer le velouté qui les contient les uns ſur les autres.

On a donné le nom de bagues à ces nids de chenilles, parce qu'effectivement leurs œufs sont appliqués tout autour de la branche en forme d'anneaux, à double & triple rangée avec tant de proportion & d'égalité, que les rangs de perles ne pourroient être plus artistement disposés. Ils sont si durs, qu'il faut user de la serpette pour les détacher de la branche; d'ailleurs on n'y voit ni commencement, ni fin, ni soudure, ni liaison. Ces bagues ne se trouvent que sur les jeunes bois de la pousse de l'année. On en verra des exemples à la *fig.* 1. A de la *Pl. XVI.*

Les paquets sont plus communs & aussi plus connus que les deux autres moyens de procréation des chenilles. Un papillon fait choix d'un bouquet de plusieurs feuilles, il commence par y étendre une membrane parcheminеuse toute blanche qui sert de bâti à son ouvrage, & d'enveloppe à ses œufs qu'il y entasse. Il les garantit du froid par une sorte de duvet répandu sur cette premiere couche, & par une semblable dont il les couvre. Une matiere onctueuse que l'eau ne peut pénétrer, la préserve de l'humidité. Quant aux vents qui agitent l'extrémité des branches, il a soin d'en défendre sa progéniture à venir par le tissu de cette double membrane difficile à déchirer. En fermant de toutes parts avec elle le petit enclos qu'il a pratiqué pour y serrer ses œufs, il semble prévoir l'avidité des oiseaux qui, durant l'hiver, se nourriroient de ses

œufs déposés sur ces branches d'arbres.

On diroit que la Nature instruit les chenilles de la chûte des feuilles par les précautions qu'elle leur suggere. Examinez bien ces paquets, & vous verrez que le bouquet de feuilles est entiérement enveloppé de cette double membrane, & qu'à l'endroit de la jonction du pédicule de chaque feuille avec la branche, il y a une attache du même tissu qui la tient immobile, de maniere qu'il faut faire une sorte d'effort pour la séparer du montant de la branche.

Ouvrez un de ces paquets durant l'hiver, vous remarquerez que l'animal qui y a déposé ses œufs, a eu soin d'y faire un enduit intérieur d'une matiere visqueuse, destinée à nourrir durant les premiers jours ses petits nouvellement éclos. Ce que j'avance vous paroîtra encore plus sensible, si dans le printems vous ouvrez ces paquets : vous trouverez toutes les petites chenilles grosses comme des épingles, rassemblées dans cette double membrane, & suçant l'humeur grasse qui est collée dessus. Elle l'amincissent ainsi jusqu'à ce qu'elles soient assez fortes pour aller chercher leur vie au-dehors. Elles la picotent alors, & se font jour pour sortir après que le soleil levé a échauffé l'air. De retour de ses voyages pour aller pâturer sur l'herbe, cette nouvelle lignée revient exactement au gîte avant le coucher du soleil; & pour se garantir du froid de la nuit & de la rosée, se réunit en un monceau

jusqu'à ce que chacune abandonne le nid. Tout ceci dure environ quinze jours, & cet animal vit près de six semaines. Comme il y a différentes espèces de chenilles, leurs œufs ne peuvent tous éclorre à la fois, & c'est la raison pour laquelle il y en a toujours dans les jardins.

Ces paquets de feuilles ainsi collées, seront détruits le matin après la rosée en coupant le bout des branches, soit avec la serpette quand ils sont à la portée de la main, soit avec l'échenilloir dont on a vu la figure (*Pl.* 1. *fig.* 3.) On aura soin de les amasser dans un panier pour les brûler.

Le vrai tems de les détruire est l'hiver, durant lequel les arbres dépouillés de verdure laissent aisément appercevoir les chenilles, on les voit entortillées dans des paquets de feuilles seches à l'extrémité des branches, & enveloppées dans une espèce de parchemin blanc.

Il y a d'autres variétés de chenilles qui s'attachent aux arbres & à la vigne, & qui ne different que par la couleur. Elles ont toutes des anneaux repliés, & des séparations le long de leur corps, avec de grands poils hérissés. La premiere est appellée perroquet, à cause du rapport de sa couleur avec celle de cet oiseau; on nomme negre la seconde, parce qu'elle est d'un noir foncé comme les habitans de l'Amérique. La troisieme, qui est brune, porte le nom de mulâtre.

Ces trois sortes de chenilles viennent fo[rt] grosses en très-peu de tems, & ne vivent q[ue] six semaines, elles sont de la longueur & d[e] la grosseur du petit doigt; on ne les voit qu[e] long-tems après les autres, & lorsque les pro-visions sont abondantes. Elles pâturent si pro-digieusement, qu'une seule chenille ruine le feuillage d'un arbre vigoureux. Si la Provi-dence eût permis que ces trois espèces se fus-sent autant multipliées que les chenilles ordi-naires, nous aurions été privés de la verdure des jardins & des forêts. Quand elles sont ap-pliquées sur une branche ou sur un bourgeon, ce n'est pas sans peine qu'on les en détache. Durant que le soleil luit, elles se placent à son opposite; & dès qu'il disparoît, elles vont au loin chercher leur nourriture, & font leur re-traite dans un endroit qui n'est point mangé, afin de cacher leur marche. Leurs repaires sont de la grosseur d'un grain de vesce, excepté qu'ils sont carrés.

Bradley (*p. 27 de son Calendrier des Jardi-niers*) indique le préservatif suivant contre les chenilles, limaçons, fourmis & perce-oreilles, c'est de mettre au corps de chaque arbre deux ou trois tours de corde faite avec du crin de cheval, pareille à celle dont on se sert pour suspendre le linge. Cette corde est si hérissée de pointes, que les limaçons & les chenilles ne peuvent passer dessus sans périr. Afin d'en garantir les arbres en espalier, il faut de plus que la corde fasse sur le mur un circuit assez

grand pour que les branches de la pousse d'une année puissent y être renfermées.

LES VERS qui s'entortillent dans les feuilles, causent beaucoup de dommage aux arbres, surtout quand ils passent dans le fruit. Ils répandent sur les premieres une espece de glu qui prend à l'air une consistance membraneuse. Ils y déposent à différentes fois leurs œufs qui éclosent plusieurs de suite durant le cours de la saison ; & lorsque ces animaux sont nombreux, les arbres deviennent hideux & rabougris. Le pommier est surtout l'ojet de leurs recherches. Pour les détruire, on va les chercher dans les grandes, comme dans les petites feuilles, & on les écrase.

LES SAUTERELLES VERTES A COUTEAU sont grosses à-peu-près comme le doigt ; elles ont des ailes & volent assez-loin. L'extrémité de leur corps assez ramassé, est terminée par une espèce de couteau, dont elles se défendent contre leurs ennemis. On les prend aisément & on les écrase.

LA LISETTE est un petit animal tout rond, ailé, de couleur brunâtre, ayant une tête pointue avec deux pinces, qui coupent les bourgeons des arbres dans leur premiere verdure. Comme elles ne sont point assez fortes pour les entamer, quand leur peau a acquis une certaine consistance, cet insecte se transporte sur des plantes tendres & naissantes, telles que les choux, les choux fleurs, les cardons, les giroflées. On s'en préserve, en faisant ses

femences dans de petits pots à basilic, qu'on enfouit en terre à une exposition favorable où l'animal ne va pas, le long d'un espalier au levant par exemple, & quand la plante est assez forte, on met la motte en pleine terre, sans la châtrer ni la briser. Les menues graines ne doivent point être semées sur un vieux labour, la superficie de la terre étant pleine de ces animaux ou de leurs œufs. Remuer la terre, est un moyen sur d'en détruire beaucoup, ainsi que les mauvaises herbes, & leurs semences. Lorsque le raisin commence à tourner, la lisette le fend & ravage les vignobles. Le tort qu'elle fait au pêcher, c'est de l'obliger à produire un nouveau bourgeon à la place de celui qu'elle a coupé. Après avoir secoué la plante ou la branche qu'elle occupe, on l'écrase.

Les mouches, telles que les guêpes, ne font d'autre mal aux arbres que d'en manger les fruits. Elles se prennent aisément dans des fioles remplies d'eau & de miel qu'on renouvelle au besoin.

Pour garantir les cerisiers, les figuiers, les muscats & les chasselas de la voracité des moineaux, il suffit de faire trois tours avec un simple brin de laine rouge; l'un vers le haut de l'arbre, un autre dans le milieu, & un dernier vers le bas. Il y a néanmoins une sorte de petits oiseaux qui n'en sont pas effrayés : mais, outre qu'ils sont peu nombreux, il ne font pas grands dégats.

LES MULOTS nuisent aux arbres en espalier, en ce qu'ils se logent dans les contours de leurs racines pour se garantir des rigueurs de l'hiver. En les mettant à jour dans le sein de la terre, ils causent à l'arbre la jaunisse, des flétrissures & la mort même. Je n'ai jamais remarqué que ses racines leur ayent servi de nourriture.

On prend les mulots avec des souricières, des quatre de chiffre, & on s'en défait aussi par l'arsenic préparé, par les noix vomiques & par les autres moyens employés contre la souris. Les espaliers doivent être labourés plus souvent, afin de boucher les vuides que les mulots ont pratiqués en terre, & il faut arroser lorsqu'on s'apperçoit de la flétrissure des feuilles, & que l'arbre a été long-tems éventé par les souterrains que ces animaux ont creusés entre ses racines.

LE LOIR tient le milieu entre le mulot & le rat; il n'est pas tout-à-fait de la grosseur ni de la longueur de ce dernier auquel il ressemble assez, à l'exception de son poil qui est petit-gris & bai tout ensemble, & de sa queue plate, large & fort poilue, comme celle du castor & de la loutre. Cet animal est le fléau des pêches & des autres fruits. Dès qu'ils commencent à tourner, & quand ils sont verds, il les entame & ne retourne jamais aux mêmes. Il dort six à sept mois de l'année, sans sortir de son nid qu'il fait comme un oiseau, entre deux grosses bran-

ches mouſſeuſes, entre des pierres ou dans des murailles, & il s'éveille vers le mois de Mai. Il va alors chercher ſa nourriture, dort le jour, & fait la ronde aux eſpaliers dès que la nuit vient.

On ſe ſert pour le détruire des moyens en uſage contre les mulots, comme de cloches de verre carrées dans le fond & pleines d'eau, qu'on place à fleur de terre, le long des eſpaliers : les animaux qui y tombent ne peuvent plus en ſortir. Mais, pour dreſſer des piéges au loir, il ne faut pas attendre le tems de la maturité des fruits, parce-qu'il les préférera à tous les autres appâts, tels que les noix, les amandes, les noiſettes hors de leurs coques. Je me ſuis aviſé, quand je ne pouvois pas l'attraper, d'envelopper avec du papier, des pêches qui avoient atteint leur groſſeur & pris couleur, ou bien j'attachois avec quatre épingles une grande feuille de papier qui en couvroit pluſieurs, & que j'ôtois de tems en tems, pour examiner leur degré de maturité. Tous les fruits envers leſquels j'ai uſé de ce ſtratagême, n'ont pas été endommagés par les loirs.

LES TAUPES ſont plus à craindre que les mulots, en ce qu'elles déracinent un arbre dont elles coupent les moyennes racines, ainſi que le chevelu qui s'oppoſe à leur paſſage. On les épie quand on les voit fouiller entre deux terres, & on les enleve avec la bêche. Il faut toujours arroſer le pied des arbres

avant

avant que de fouler la terre que les taupes ont soulevée, afin que l'eau entraîne avec elle la miette pour recouvrir les racines.

On trouve dans la gazette du commerce un remede annoncé comme infaillible pour se délivrer des taupes. Prendre autant de noix qu'il y a de trous de taupe avec une poignée de ciguë, & faire bouillir le tout une heure & demie dans de l'eau : en faire des espèces de boulettes, ou, si la pâte est trop liquide, en mettre sur un morceau d'ardoise dans le trou. Friande de ce mets, la taupe en mange & meurt.

CHAPITRE VI.

Des différentes espèces de pêches, de la façon de cueillir les fruits & de les conserver.

NOUS avons trois sortes de pêchers; les uns sont en plein vent, de haute ou basse tige, les autres s'appliquent à des murailles ou à des contr'espaliers, se taillent & se palissent : les troisiemes venus de noyau, & nommés pêchers de vigne, poussent à leur gré. Leurs fruits, quoique tous trois du même genre, sont dissemblables pour la figure, la grosseur, la couleur & le goût.

Des différences particuliéres existent entre les pêches, suivant la diversité des espèces : les unes sont plus foncées en couleur ; comme les pourprées, les autres le sont moins ou point du tout, telles que les avant-pêches, les madeleines blanches, & les pêches de noyau. Il en est de couvertes de duvet, & quelques-unes de lisses, comme les brugnons & les pêches violettes. Celles-ci, telles que les pavies, ont le noyau adhérent à la chair, celles-là le quittent & se fendent. Vous en trouverez qui ont une eau sucrée & parfumée, d'autres qui l'ont fade, ou qui n'en ont point du tout. Quelques-unes sont vineuses, il y en a d'aigres & d'âcres. Certaines espèces pressées de se montrer sur nos tables devancent les autres qui se réservent pour y paroître les dernieres. Parmi ces différentes espèces, les pêches en plein vent, & surtout les pêches violettes, les brugnons, les grosses mignones, & les admirables sont les plus exquises.

Tout le monde sait que celles en espalier sont velues : ceux qui sont curieux de leur donner plus d'éclat, les vergetent avant que de les présenter sur la table. Cette précaution est inutile envers les pêches en plein vent ; quoique de même espèce, elles sont aussi lisses que les brugnons & les pêches violettes. Rarement avons-nous la satisfaction de les savourer. Les arbres qui produisent ces fruits délicieux gélent dans nos climats, & presque

tous les ans sont inondés de gomme, quelque soin qu'on en prenne. Voici l'expédient qui m'a paru le meilleur pour les couvrir. On enfonce en terre quatre perches plus élevées que les arbres, & plus écartées que le contour de leurs branches. Attachées avec un cerceau, on les recouvre d'une sorte de baldaquin fait avec de la toile cirée, ou de la grosse paille arrangée si solidement, que l'agitation des vents ne puisse l'ébranler; du côté du nord on pratique un dossier de lit: & cette machine reste en place tant que durent les mauvais tems. J'ajoute que les espèces de pêches qui réussissent le mieux en plein vent sont la chevreuse & la bourdine.

La Quintinye a imaginé un moyen d'avoir de ces fruits, qui réunissent au goût du plein vent le coloris de l'espalier. Vers la mi-Mai on détache du mur plusieurs branches d'un pêcher de basse tige, & on les tire en devant le plus qu'on peut. On les attache à un échalas ou à quelques perches fichées en terre en-deçà du mur, après les avoir effeuillées. Quand les pêches de ces branches ainsi tirées sont sur le point du mûrir, on les remet à leur place & on les palisse, afin qu'elles achevent de prendre tout-à-fait couleur. Cet artifice industrieux qui les isole, leur procure l'air de tous côtés, & elles acquiérent à-peu-près la même saveur que celle des pêches en plein vent. Elles sont nécessairement colorées, ayant été découvertes lorsqu'elles n'étoient

qu'à la moitié de leur grosseur, & frappées par les rayons du soleil, que le mur leur renvoyés ; leur maturité est moins prompte qu'en espalier.

Au reste, nos plus excellentes pêches ne sont rien en comparaison de celles de Touraine, de Provence & d'Italie. Il en est de même des melons, des figues, des muscats & de nos autres fruits.

Du soin qu'on prend des pêchers durant la fleur, dépendent l'abondance, le goût & la plus prompte maturité de leurs fruits. Au printems quantité de branches meurent, beaucoup de bourgeons naissants sont desséchés & brûlés par les mauvais vents ; grand nombre de branches fructueuses sur lesquelles on avoit taillé, & dont les fleurs ont avorté, demandent à être rabaissées ; il arrive encore que des branches de vieux bois ne poussent point ; dans tous ces cas il ne faut point attendre que la sève ait fait de plus amples progrès, pour débarrasser l'arbre de tout ce superflu.

Quand il y a trop de pêches qui ont noué, on différera de les éclaircir jusqu'à ce qu'elles soient à-peu-près à la moitié de leur grosseur. Durant cet intervalle, il en tombe souvent une grande quantité. Si on les laisse toutes, on épuise l'arbre & on n'a point de beaux fruits ; mais après que le tems critique de la chûte des pêches est passé, on supprime les petites & les malfaites ; si elles sont trois ou

quatre ensemble, on en détache une entre-deux. La façon de s'y prendre est de tirer légérement à soi la pêche en la tournant, jusqu'à ce qu'elle vienne, sans appuyer sur les voisines qu'on veut conserver.

On doit considérer à chaque bouquet la position des fruits, puis leur forme & leur grosseur; aux branches foibles en laisser moins, & préférer toujours ceux du bas à ceux des extrémités, en ôtant les petits & les malfaits. On commence par ceux-ci, une autrefois on décharge les branches où les fruits sont par trochets. La semaine suivante, si on voit qu'il y en ait encore trop, on éclaircit de nouveau.

Pour procurer aux pêches ce beau vermillon qui les colore, j'effeuille par dégrès. Après que toutes les façons du palissage & de l'ébourgeonnement on été données aux arbres dans leur tems, la maturité des fruits approche, je commence par ôter les feuilles qui leur font trop d'ombrage, quelque-tems après je supprime celles qui en sont les plus voisines; & enfin je les débarrasse du reste cinq ou six jours avant leur maturité. Comme toutes les pêches du même arbre ne mûrissent pas à la fois, il faut recommencer successivement cette opération. La couleur brillante qui en fait l'ornement n'est pas l'effet d'une couche mise à la hâte, mais celui de diverses nuances ajoutées les unes sur les autres par des teintes légéres. Je ne prétends point au reste

qu'on arrache les feuilles ; mais qu'on les coupe en leur laissant un demi-pouce jusqu'à la queue. On peut le faire néanmoins sans conséquence, quand on effeuille des bourgeons, qui ne seront pas employés l'année suivante à la taille.

Vous arrachez la feuille d'un bouton sur une lambourde d'un pêcher ; la fleur ne nouera point, ce qui est aisé à éprouver en y attachant un fil ou une soie pour la remarquer. Il faut du jugement pour bien remplir ce ministere. On ne voit dans les jardins que des arbres totalement effeuillés, afin de faire mûrir les fruits plus promptement & leur faire prendre couleur. Or, qu'arrive-t-il ? Ils mûrissent tous à la fois au-lieu de se succéder, & s'il vient des coups de soleil, ils se couronnent. Le mal est moins la perte des fruits que le dommage causé à la partie ligneuse des arbres ; la peau des pousses nouvelles extrêmement tendres, faute d'être garantie par des feuilles, est brûlée du soleil ; & les boutons à fruit dénués de feuilles pour fournir au pompement de l'ardeur de ses rayons avortent l'année suivante. On n'y peut remédier que par l'application des paillassons : à l'exposition du levant les mettre vers les dix heures, & les ôter quand le soleil tourne ; à celle du midi les placer sur les onze heures jusqu'à deux ; & à celle du couchant couvrir les arbres depuis deux heures jusqu'à quatre ou cinq. Cet expédient nous a très-bien réussi

dans des terreins brûlans, & je n'en connois pas de meilleur pour avoir des fruits en espalier dans les pays méridionaux.

Certaines pêches, telles que la madeleine, ne reçoivent point de couleur. Pour leur en faire prendre, il est un moyen sur, avec lequel on ne risque point qu'elles soient couronnées. Lorsqu'elles seront à la moitié de leur grosseur, quoique vertes & bien dures, vous pourrez les découvrir peu à peu. Elles s'accoutument aux rayons du soleil, & acquiérent un aussi beau velouté que les pourprées. Le contraste de cette couleur foncée avec le blond du reste de la pêche, qui n'a point été frappé du soleil, est charmant. De plus, leur goût devient supérieur à celui qu'elles ont coutume d'avoir.

Les pêches tardives arrivent dans un tems où le soleil abrégeant son cours sur notre horizon, n'est plus si vif qu'auparavant. Rarement ont-elles du goût. Il s'agit de contribuer à leur faire avoir plus de saveur, d'accélérer leur maturité, & de les garantir du couronnement durant certains coups de soleil de la fin de Septembre, qui les frappent vivement quand elles sont effeuillées. Commencez à les découvrir dès la mi-Juin. Elles mûriront au moins huit jours plutôt, & acquerront une qualité qu'elles ne peuvent avoir, étant ombragées des feuilles. Comme elles se fortifieront à mesure qu'elle croîtront, contre les ardeurs brûlantes du soleil,

jamais, quoiqu'attendries, elles n'en recevront d'atteinte en mûrissant.

Lorsque les pêches parvenues à une certaine grosseur, se trouvent trop pressées contre le mur, on en éloignera avec une petite pierre la branche qui les porte ; & une bande de drap passée en-dessous & attachée avec deux clous, les empêchera de tomber ; précaution qui n'a lieu qu'à l'égard de celles que leur poids entraîneroit aisément.

Quelques Curieux se plaisent à empreindre sur les pêches des armoiries, des devises, & à y dessiner de petits cartouches, des fleurs, & divers compartimens. Rien de plus aisé que de s'amuser de ces plaisirs innocens, enfans de l'industrie & du loisir. Découpez des papiers à jour, représentant tel dessin qu'il vous plaira, & de la grosseur de la pêche dans sa partie qui répond en face du soleil, & collez-les avec de la gomme, ou du blanc d'œuf sur ce fruit, lorsqu'il est aux deux tiers de sa grosseur, & qu'il est tout-à-fait verd, avant que d'avoir pris couleur. Quand la pêche est en état d'être cueillie, on la détache de l'arbre, puis on la mouille, le papier se leve, & on voit que tout ce qu'il a ombragé est jaunâtre ou blanchâtre, tandis que la partie frappée par le soleil est d'un beau pourpre, le dessin figuré par ce papier découpé y paroît réguliérement exprimé. On a soin de garder des doubles de ces découpures qu'un orage ou quelqu'accident peut détacher, pour

les remettre précisément à la même place. Le parti le plus sur est de pratiquer au-dessus des fruits un petit auvent qui, sans leur porter ombrage, en éloigne les pluies, les rosées de la nuit & les brouillards.

C'est au coup d'œil à décider de la maturité de la pêche. Toutes les fois que sa partie inférieure où le soleil ne frappe pas, est verdâtre, c'est un signe qu'elle n'est pas à son point, mais quand elle commence à devenir blonde, prenez-la à pleine-main, en pressant légérement par tout sans appuyer. Si en tirant la pêche droit à vous, elle se détache aisément, laissant sa queue à la branche, elle est mûre. Si vous forcez & que la queue vienne avec la pêche, vous vous êtes trop pressé, elle ne peut rien valoir. Certaines espèces ne sont à leur point que quand elles tombent d'elles-mêmes ou qu'elles sont près de tomber. Telles sont toutes les pêches lisses, comme les violettes, les brugnons & même les pavies. Donnez-vous de garde de les tâter, en y enfonçant les doigts ou le pouce. En quoi consistent la beauté & la bonté d'une pêche ? A être saine, sans contusion, ni pourriture, suites inséparables du tâtonnement, quand on use de ce moyen pour en sonder la maturité.

1°. Il faut, en cueillant les pêches, les prendre une à une, & non pas en tenir une douzaine dans les mains & entre les bras, au risque d'en laisser tomber.

2°. Avoir près de soi une espèce de mâ[illegible] ou de grand clayon plat avec des rebords po[illegible] y déposer les pêches, à mesure qu'on les tran[illegible] vuide du panier attaché à l'échelle.

3°. Garnir suffisamment de feuilles ce clayo[illegible] & ses rebords avant que d'y placer son frui[illegible] légerement.

4°. Ne faire qu'un lit, & entre chaque pêche mettre une feuille, ou si l'on en fait deux, garnir le premier, ensorte que les pêches qu'on placera dessus ne pesent point trop, de plus les mettre à l'aise comme si elles s'acottoient, ou les envelopper chacune dans une feuille.

5°. Ne les point cueillir durant la pluie, & ne les point envelopper dans des feuilles mouillées qui s'échauffent & les font pourrir. Les pluies de durée ne doivent point empêcher de cueillir les pêches qu'on essuyera les unes après les autres avec un linge bien doux, & on les laissera essorer quelques heures avant que de les mettre dans les paniers, avec du foin doux très-sec ou des papiers maniés.

6°. A l'égard des fruits de l'arrière saison ménager soigneusement leur queue : ceux dont elle est rompue tout-à-fait, ou en partie, ne se gardent point, mûrissent mal ou se pourrissent.

Les pêches sont cueillies ; il s'agit de les transporter sans les froisser. Voici ce que j'ai pratiqué durant plusieurs années : pour éviter les cahotages & les secousses, je faisois garnir les

paniers de deux pouces d'épaiſſeur de feuilles, & j'avois toujours grande proviſion de tontures de gazon ou de mouſſe réſervée pour les tems de pluie, de roſée & de brouillards. Dans le fond du panier on diſpoſe un lit avec cette mouſſe où chaque pêche fait ſa place. A meſure qu'on en a arrangé un, on met une nouvelle couche de mouſſe, & on en garnit ſoigneuſement les côtés. Avec cette précaution on peut emplir un panier tant qu'on veut, ſans craindre d'affaiſſement, ni que les lits ſupérieurs offenſent ceux de deſſous. Une certaine quantité de mouſſe ou de feuilles couvrira le panier qu'on baguera enſuite avec une ficelle.

On place ordinairement les pêches ſur des planches nues, ſur des tablettes, ou ſur des buffets de marbre, quelquefois dans des lieux bas & humides. Ne ſeroit-il pas plus à propos de garnir d'un linge doux & en double ces tablettes pour y recevoir les pêches iſolées ? Dès qu'elles ſe touchent, elles ne tardent guère à ſe gâter, ſurtout quand elles ſont mûres. Chaque pêche poſée à nu ſur du bois ou du marbre s'affaiſſe en deſſous ſur la partie plate qui y touche, parce qu'elle eſt fort peſante & que ſa peau eſt très mince. Souvent elle ſe pourrit ſans qu'on le voye, ou du moins elle eſt très-froiſſée. En mettant quelque choſe entre elle & le bois, on n'a ni affaiſſement, ni pourriture à appréhender. Avant que de les ſervir ſur la table, on examinera celles qui preſſent

le plus, sans prendre les premieres venues. Le parfum délicieux qu'elles exhalent dans la fruiterie lorsqu'elles sont à leur point de maturité, & la couleur jaune qui paroît au côté que le soleil n'a point favorisé de ses regards, dispensent de les tâter avec le pouce ou avec les doigts.

L'exposition la plus convenable aux fruiteries est celle du midi ou du levant, pourvu qu'elles ne soient point au-dessus des écuries, ni des étables, & qu'elles ayent double porte & double croisée calfeutrée, tant en dedans qu'en dehors avec des lisieres & des peaux. Les tablettes disposées au pourtour à 15 pouces les unes des autres, en auront dix-huit de large avec une pente d'un pouce, bordées d'une tringle de six lignes & garnies de mousse. On y mettra, lors des grandes gelées, un thermometre & un petit vase plein d'eau, afin d'y introduire une chaleur douce & modérée, s'il s'y fait la moindre impression de glace, & on jettera sur les fruits des couvertures de laine; on entrera pour lors rarement dans la fruiterie. Dans tout autre tems on visitera fréquemment les fruits, en nettoyant la poussiere & les toiles d'araignées, & on en écartera tout ce qui a de l'odeur, comme le fromage & le vinaigre.

Ceux qui sont curieux de garder dans la saison de l'hiver, & même au delà des fruits & des raisins, ne peuvent prendre trop de précautions pour les garantir de la grande action de l'air. Il est aussi une autre extrémité à

viter, qui est d'empêcher qu'il ne se crou-
pisse par un long séjour.

Dans une fruiterie garnie de fruits de toute espèce, il faut le renouveller fort souvent, leur odeur répandue dans cet air, toujours le même, qu'ils respirent & aspirent continuellement, fait sur eux l'effet que nous éprouvons, lorsqu'enfermés plusieurs ensemble dans un même lieu, nous y respirons l'air que chacun de nous a rendu. J'ai gardé des poires de bon-chrétien en grande quantité jusqu'à la mi-Avril, fort saines & sans rides. Enveloppées dans du papier vers la fin de Novembre, après qu'on les avoit laissé essorer, je les enfermois dans une armoire, rangées par lits, sur des couvertures redoublées les unes sur les autres.

Beaucoup de personnes sont dans l'usage de mettre de la cire molle sur l'orifice de la queue de leurs fruits d'hiver, immédiatement après les avoir cueillis avec toutes les précautions requises. C'est pour empêcher que l'air n'entre par cette ouverture, & ne pompe un reste de sève qui est encore dans cette queue, lequel ne manque pas de refluer dans sa capacité intérieure. De plus, cette précaution l'empêche de se sécher si-tôt, & procure une plus longue conservation aux fruits. L'emploi de la cire d'Espagne n'est propre qu'à brûler & à dessécher leur queue. On les conserve aussi très-bien rangés par lits dans de la cendre.

Les poires d'hiver & les bon-chrétiens,

étant posés à nu sur des planches, noirciss[ent]
dans la partie qui touche à la tablette; ce q[ui]
prouve que leur poids fait à la longue un a[f]faissement. On l'évite en mettant des garnitures, & en plaçant ces fruits sur le côté. L[a]
paille est très-propre à cet usage, pourv[u]
qu'elle soit vieille, la nouvelle donnant so[n]
goût au fruit, & pourvu qu'elle soit froissé[e]
& brisée, autrement la dureté de chaque fét[u]
fait son impression dans la chair de la poire. »

Je plaçois le raisin sur de la paille d'avoine dans de grandes caisses bien fermées, & je le prenois lit par lit à mesure que j'en avois besoin. Les grains qui pourrissoient étoient couverts à l'instant des parties de la paille d'avoine qui les entouroit, & la pourriture ne pouvoit attaquer les autres, attendu que chaque lit de paille avoit toujours quatre doigts d'épaisseur.

Excepté ceux qui ont des maisons de campagne, dont les arbres sont bien gouvernés, & qui consomment leurs pêches sur le lieu, ou qui les reçoivent bien conditionnées, suivant les précautions ci-dessus indiquées, tous les autres n'en mangent communément que de mauvaises. Presque toujours il faut recourir au sucre; or une bonne pêche ne doit pas en avoir besoin.

Le défaut de bonté dans ces fruits qui, d'excellens sur les lieux, dégénerent dès qu'ils sont à Paris, vient 1°. de ce que les pêches des marchés & des places publiques, surtout celles de primeur, sont la plupart cueillies ver-

s, afin de pouvoir les transporter, & d'en [ti]rer plus de profit. 2°. Une grande partie [de] ces fruits vient dans des terreins aquatiques, où ils ont belle apparence & nulle saveur, ou à une mauvaise exposition, telle que celle du nord, à laquelle ils acquiérent aussi un embonpoint trompeur. Tout se porte à la capitale, tout s'y vend, tout s'y consomme. 3°. Ces pêches sont cueillies sur des arbres décrépits, languissans, mal sains & mal conduits, qui n'ont poussé qu'à force d'engrais de gadoue incapables de communiquer une bonne séve. Telle est la raison pour laquelle les vins des environs de Paris sont durs, âpres, rudes, grossiers, & ont un arrière-goût de terroir fort désagréable. 4°. Ceux qui plantent pour vendre, préferent, non les plus excellentes espèces, mais celles qui se plaisent davantage dans leur terrein.

Pour qu'une pêche soit bonne, elle doit être 1°. mûre à son point, 2°. parvenue à sa grosseur naturelle, & avoir mûrie en son tems, 3°. avoir beaucoup de chair & un petit noyau, suivant le proverbe qui dit, *grosse pêche, petit noyau; petite pêche & gros noyau.* 4°. Être d'une figure réguliere. Toutes celles qui sont bossues, graveleuses, noueuses en dedans, & qui ont des tubérosités, ne peuvent jamais être bonnes, ce sont autant d'indices de la mauvaise qualité du chyle de l'arbre, & du défaut de filtration des sucs nourriciers mal préparés & mal digérés. 5°. Être colorée,

à moins qu'elle ne soit d'une espèce qui n'a point de couleur, ou que placée derriere l'arbre & dans des enfoncemens privés de l'aspect du soleil, elle ne soit restée verdâtre ou pâle. 6°. Avoir beaucoup d'eau, mais une eau sucrée, ambrée, parfumée, & vineuse tout ensemble. Séche, elle ne vaut rien; aqueuse seulement, elle est fade; vineuse, sans ce parfum exquis, elle est âcre & piquante. D'après toutes ces qualités requises pour la bonté d'une pêche, qu'on juge si on en mange beaucoup d'exquises à Paris.

Il ne me reste plus qu'à détailler les diverses espèces de pêches bien décidées, leurs qualités particuliéres, le tems de leur maturité, & leurs variétés les plus remarquables [a]. M. Duhamel en a fait un dénombrement très-exact dans son *Traité des arbres fruitiers*, Tome II. Je ne ferai que l'abréger.

1. Avant-pêche blanche, pas plus grosse qu'une noix, alongée & terminée par un petit mammelon pointu. Sa chair est blanche, son eau très-sucrée; c'est la plus hâtive de toutes, elle mûrit quelquefois dès le commencement de Juillet.

2. Avant-pêche rouge mûrit dans les premiers jours d'Août. Elle est ronde & plus

[a] L'Abbé Roger avoit copié la liste qu'en a donnée la Quintinye dans son *Traité des pêches*, *Ch. IX. partie III.*

grosse

grosse que la précédente ; sa chair est blanche & fondante, son eau sucrée & musquée.

3. Double de Troyes, pêche de Troyes, ou petite mignonne une fois plus grosse que la précédente, est d'une forme peu constante, sa chair est ferme & blanche, & son eau abondante, un peu sucrée & vineuse : elle mûrit vers la fin d'Août.

4. Avant-pêche jaune, moins grosse que celle-ci, mûrit en même-tems, sa chair de couleur jaune doré est fondante, & son eau est douce & sucrée.

5. Alberge jaune un peu plus grosse que la petite mignonne, mûrit vers la fin d'Août. Sa peau chargée d'un duvet fauve, couvre une chair de couleur jaune vif, pâteuse dans les terres séches ; son eau est sucrée & vineuse.

6. Rossanne n'est qu'une variété de la précédente.

7. Pavie alberge a la chair un peu jaune & très-fondante, mûrit vers la fin de Septembre, & est excellent en Angoumois.

8. Madeleine blanche mûrit à la mi-Août, fort supérieure à l'alberge jaune, a la chair délicate & succulente & une eau abondante, sucrée & musquée, suivant l'exposition & le terrein.

9. Pavie blanc mûrit au commencement de Septembre & a beaucoup de ressemblance avec la madeleine blanche.

10. Madeleine rouge, ou de courson. Sa chair blanche & son eau sucrée l'ont fait mes-

tre au nombre des meilleures pêches. Elle mûrit à la mi-Septembre.

11. Pêche-Malte, eſt une variété de la madeleine blanche ; elle a la chair blanche & fine, & l'eau un peu muſquée & très-agréable. Le tems de ſa maturité ſuit celui de la madeleine rouge.

12. Véritable pourprée hâtive, mûrit dans les premiers jours d'Août. Sa chair eſt fine & très-fondante, & ſon eau excellente.

13. Pourprée tardive. La chair eſt ſucculente & l'eau douce, & d'un goût relevé. Elle ne mûrit guère qu'au commencement d'Octobre.

14. Groſſe mignonne mûrit un peu plus tard que la madeleine. Sa chair eſt fondante, ſucculente & délicate, ſon eau ſucrée, relevée & vineuſe.

15. Pourprée hâtive eſt une variété de celle-ci.

16. Bourdine, ou Narbonne, a la chair fine & fondante, & l'eau vineuſe, & d'un goût excellent. Cette belle pêche mûrit vers la mi-Septembre.

17. Chevreuſe hâtive mûrit entre la mi-Août & la mi-Septembre. Sa chair eſt blanche, fine & très-fondante, & ſon eau douce & ſucrée : elle eſt pâteuſe, à moins qu'elle ne ſoit aux meilleures expoſitions : celle qu'on appelle pêche d'Italie en eſt une variété.

18. Belle chevreuſe mûrit vers le commencement de Septembre. Sa chair eſt un peu

mnâtre & quelquefois pâteuse, & son eau assez agréable.

19. Chancelliere. Sa peau est très-fine, & son eau sucrée & excellente : elle mûrit au commencement de Septembre.

20. Chevreuse tardive pourprée, mûrit à la fin de Septembre. Sa chair est blanche & son eau très-agréable & excellente.

21. Pêche-cerise, a la chair un peu citrine, & l'eau un peu insipide. Elle mûrit au commencement de Septembre.

22. Petite violette hâtive, mûrit dans le même tems. Sa chair assez fondante, & son eau vineuse & très-parfumée, la placent parmi les meilleures pêches.

23. Grosse violette hâtive, mûrit après celle-ci, sa chair est blanche, fondante, & moins vineuse.

24. Violette tardive, marbrée, panachée, Sa chair tire sur le jaune, & son eau est très-vineuse dans les automnes chaudes & séches. Elle mûrit vers la mi-Octobre.

25. Violette très-tardive, pêche-noix murit après la mi-Octobre, & a la chair un peu verdâtre. Cette espèce mérite peu d'être cultivée.

26. Brugnon violet musqué, sa chair est presque jaune & ferme; & son eau d'un goût excellent, est vineuse, musquée & sucrée; il mûrit à la fin de Septembre.

27. Jaune-lisse, lissée-jaune, mûrit à la mi-Octobre.

28. Bellegarde, galande, mûrit à la fin d'Août : sa chair ferme & presque cassante, est fine & pleine d'une eau sucrée & de très-bon goût.

29. Admirable, sa chair est ferme, fine, fondante & blanche, & son eau d'un goût sucré & vineux. Elle mûrit à la mi-Septembre.

30. Admirable jaune abricotée, pêche d'abricot, grosse pêche jaune, tardive : sa chair est ferme, de couleur d'abricot, & son eau agréable ; elle mûrit vers la mi-Octobre.

31. Pavie jaune ressemble beaucoup à la précédente.

32. Téton de Vénus. Le tems de sa maturité est la fin de Septembre, sa chair est fine, fondante & blanche : son eau a un parfum aussi fin qu'agréable.

33. Royale, réunit le caractere de l'admirable & du téton de Vénus.

34. Belle de Vitry, admirable tardive, mûrit vers la fin de Septembre ; sa chair fine, ferme & succulente jaunit en mûrissant ; son eau est d'un goût relevé & très-agréable.

35. Pavie rouge de Pomponne, pavie monstrueux, pavie camu, mûrit au commencement d'Octobre, sa chair, quoique dure, est succulente.

36. Teindou, Tein doux, a la chair fine & blanche & l'eau sucrée, & d'un goût très-délicat. Elle mûrit vers la fin de Septembre.

37. Nivette veloutée, mûrit à la fin de

Septembre, sa chair ferme & succulente est d'un blanc tirant sur le verd, & son eau est sucrée, quelquefois un peu âcre.

38. Persique. Sa maturité n'a lieu qu'en Octobre & Novembre, sa chair est ferme, succulente & blanche, & son eau d'un goût fin, très-agréable. On la confond souvent avec la nivette. Quoique la plus tardive des bonnes pêches, elle est excellente.

39. Pêche de Pau, sa chair est d'un blanc tirant sur le verd, & son eau médiocre.

40. Pêcher à fleur semi-double. Son fruit dont la chair est assez blanche, & l'eau assez agréable, mûrit à la fin de Septembre.

41. Sanguinole, betterave, donselle, la chair en est rouge, comme une betterave & un peu séche, & l'eau âcre & amere; elle ne mûrit qu'après la mi Octobre.

42. La cardinale est à-peu-près la même espèce, mais beaucoup plus grosse & meilleure.

43. Pêcher nain ne devient pas plus gros qu'un pommier greffé sur paradis. Son fruit très-médiocre, qu'on ne cultive que par curiosité, mûrit vers la mi-Octobre. Sa chair est succulente, mais son eau est ordinairement sure & amere.

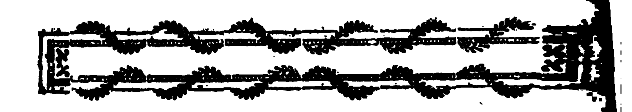
Je puis très-bien joindre à cette liste, l'Abricot-pêche, originaire du Piémont, & qu'il ne faut point confondre avec celui de Nancy. Il est rond, rebondi, beaucoup plus gros que l'abricot commun, rouge en-dedans & tirant

ſur la couleur du tabac d'Eſpagne. Il eſt prodigieuſement ſucré ; ſa chair, loin d'être pâteuſe, n'eſt qu'un jus en forme de ſyrop, ſon goût eſt vineux & très-parfumé. Ce fruit délicieux très-ſupérieur à l'abricot commun, ſe met également en eſpalier, en plein vent, en éventail & en buiſſon, & il fait des jets prodigieux, quand il eſt en bonne terre & bien gouverné. Il ſe greffe ſur prunier, pêcher, abricotier, & ſurtout ſur amandier, avec lequel il a une analogie décidée. Mais il faut obſerver que ſa greffe extrêmement tendre, parce qu'elle eſt poreuſe, & fort abondante en ſucs, ſe décole aiſément ; on doit prendre des précautions pour ne la forcer aucunement, ſoit en plantant cet arbre, ſoit en le tranſportant, ou en le travaillant.

Parmi les pêches dont on vient de lire le dénombrement, il en eſt qui mûriſſent plutôt & d'autre plus tard, les unes demandent des expoſitions plus favorables & beaucoup plus de ſoleil, les autres ſont plus ſenſibles à la gelée & au mauvais tems. Enfin dans tous les terreins il exiſte des cantons de terre plus analogues à certains arbres, *terra arboribus patria*. Il n'eſt donc pas indifférent de conſulter, en plantant, l'expoſition, l'emplacement & la diſpoſition des murailles, & la variété des veines de terre du jardin. Mettra-t-on au levant par exemple, ou au couchant les eſpèces de pêches qui ne mûriſſent qu'à la fin d'Octobre ? Le midi n'eſt-il pas pré-

-rable ? Je conseille en général de mettre
-s mêmes à diverses expositions, pour en
-ecueillir dans un endroit que la gelée, un
-auvais tems, ou un orage n'aura pas épar-
-nées dans un autre. Au reste, sans recher-
-cher toutes les bonnes espèces, un Particulier
-peut se borner à faire choix des meilleures,
& de celles qui se suivent sans interruption,
pour n'en point manquer en chaque saison.





TRAITÉ DES PLAIES DES ARBRES.

LA connoissance de ce qui se passe dans les plantes, à l'occasion des plaies qui leur sont faites, contribue à entretenir leur santé & leur fécondité. Toute incision dérange l'organisation de leur être. Les animaux éprouvent de pareilles altérations quand on entame leur peau ou qu'on leur ôte quelque membre, de sorte que les rapports sont les mêmes entre ces divers individus. Il y a néanmoins cette différence essentielle, que les végétaux reproduisent d'autres membres à la place de ceux qu'on leur retranche, au-lieu que les membres coupés aux animaux ne sont point renouvellés [a]; leur chair même, quoiqu'elle se régénere, n'est

[a] Je parle ici en général, & abstraction faite des animaux qui sont exceptés de cette régle, tels que les limaçons, les crabes, les écrevisses, les polypes d'eau douce, &c.

mais d'un tissu aussi parfait qu'elle l'étoit primordialement.

Il est des cas où ces dérangemens méchaniques & organiques sont indispensables, tant dans les animaux, que dans les arbres.

On saigne un apoplectique, un enfant naît avec des paupieres collées, des doigts unis ou surnuméraires; il faut alors faire des plaies, des amputations qui, dans un sens dérangent le méchanisme actuel, mais qui doivent opérer une organisation plus parfaite. De même on greffe un arbre pour lui faire porter de bons fruits, on abat une branche qui le rend difforme, on lui ôte des loupes, des excroissances, on le débarrasse des bois inutiles, lorsqu'on le taille; il n'est pas douteux que si toutes ces incisions altèrent son méchanisme pour un tems, elles ne tendent à lui en substituer un plus parfait dans un autre genre.

Le dérangement méchanique est tout ce qui trouble l'ordre, les fonctions naturelles & propres à chaque individu. Ainsi les fatigues, les excès, les liqueurs altèrent le méchanisme, tant interne, qu'externe dans les fonctions naturelles des humains.

Il en est un autre qu'on nomme organique, qui a pareillement lieu dans les végétaux toutes les fois que nous leur faisons des plaies. On entend par ce terme, ce qui directement, & par soi-même attaque, altère, ou brise le tissu des organes ou instrumens servant aux opérations naturelles des êtres vivans, comme

de se piquer, de se couper, se casser la tête ou une jambe.

Ce double dérangement n'est pas sensible dans les végétaux, parce que rien à l'extérieur ne nous affecte d'aucun sentiment particulier à l'égard de leurs plaies, comme à l'égard de celles des animaux. Tous ceux qui ne sont point initiés aux mystères de la végétation, regardent les plantes comme privées de sensation. Dans les animaux, au contraire, se retrace à nos yeux ce que nous ressentons nous mêmes en éprouvant quelque opération douloureuse. Il n'en est pas moins constant, que tout ce qui se passe dans les animaux à l'occasion des plaies à eux faites, se passe également dans les végétaux.

Cette assertion est nouvelle dans le Jardinage. Pour la rendre sensible, nous emprunterons de la Chirurgie ce que nous allons dire à ce sujet, & nous en ferons aux végétaux l'application la plus juste qu'on puisse la supposer. Les Chirurgiens sont fort partagés sur différens points concernant les plaies humaines, & celles des animaux, entr'autres sur la régénération des chairs, & sur la nature de ce qu'on nomme cicatrisation. Mais tous conviennent, d'après l'expérience, que les plaies un peu sérieuses ont cinq époques :

Le saignement,
La suppuration,
La détersion,
L'incarnation,

Et la cicatrisation.

Nulle plaie grave n'arrive à parfaite guérison, qu'elle n'ait passé par ces cinq dégrés, ou du moins par plusieurs d'entr'eux. Le même ordre est observé par proportion dans celles des végétaux comme dans celles des animaux.

Parmi leurs différentes sortes de plaies, la Chirurgie & le Jardinage en distinguent deux, les unes faites par incision ou par piqûre; les autres par arrachement & déchirement : toutes deux sont ou longitudinales ou transversales.

Les plaies par incision ou ponction se font, soit aux animaux, soit aux arbres, par le moyen d'un instrument tranchant ou piquant; alors la peau & les chairs, ou bien la peau & la partie ligneuse sont fendues & séparées sans lambeaux.

Les plaies par déchirement & arrachement, sont celles où la peau & les chairs dans les animaux, & cette peau, avec la partie ligneuse dans les végétaux, sont hachées, brisées, fracassées, & où il y a des lambeaux à la partie charnue & osseuse des premiers, & des esquiles à la partie ligneuse des seconds.

On appelle plaies longitudinales, celles qui suivent le fil des fibres; & transversales celles où la peau & les chairs sont coupées horizontalement, ce qui opere une solution de continuité.

La cure de ces différentes plaies est aussi différente. Celle qui est causée uniment par le tranchant de l'instrument, est bien plus aisée à guérir qu'une autre où il y a des iné-

galités. Les dents de la ſcie à main, par exe
ple, hachent, & laiſſent quantité de lambea
& de filandres, ſur leſquels le ſuc nourrici
monte avec peine pour former le bourrelet ci
catriſant. Telle eſt la raiſon pour laquelle
après avoir ſcié une branche, on unit la parti
coupée avec la ſerpette; ce qui s'appelle ré-
parer la plaie.

La différence eſt la même pour les plaies
faites par arrachement & caſſement. Une bran
che eſt éclatée ou caſſée, il ſe trouve néceſſai-
rement des filandres à la peau, & des eſquiles
à la partie ligneuſe. Laiſſez-les, il ne ſe fera
point de cicatriſation. C'eſt ſur ce fondement
que nous avons établi une opération dans le
Jardinage, nommée le *Caſſement*, qui a été
décrite dans le Traité de la taille des Arbres.

Une plaie longitudinale ſe guérit plus ai-
ſément qu'une tranſverſale. La ſéparation de
la peau d'un arbre faite du bas en haut ou du
haut en bas, étant de fil ſuivant la longueur
des fibres, ne fait que les déſunir, mais elle
ne les retranche point par une ſéparation to-
tale, comme lorſqu'elle eſt en travers. Dans
les premieres, le ſuc nourricier arrive le long
de chacune des fibres déſunies; & dans les
autres, il ne peut y parvenir que par voie in-
directe, en faiſant un circuit & un détour.

Tous les Jardiniers, faute d'être inſtruits
de ces principes, ne peuvent être que les
bourreaux des arbres, loin d'en être les chi-
rurgiens. Quoique le mauvais traitement qu'ils

ur font ne soit pas aussi sensible que l'est aux ommes celui du chirurgien sans lumière ; éanmoins leur peu de progrès, leurs malaies, leur dépérissement & leur fréquente mortalité sont des suites de leur ignorance.

I. LE SAIGNEMENT DES PLAIES. Dans les plaies les plus ordinaires des animaux, il y a toujours une sorte d'hémorragie plus ou moins grande, selon que les vaisseaux sanguins sont plus ou moins considérables. Dès que la peau est entamée, les deux parties divisées s'écartent par voie de ressort. Cette peau vivante, étant d'un tissu parchemineux & membraneux, il lui arrive lorsqu'elle est entamée, la même chose que nous appercevons en certaines peaux préparées des animaux, & employées à notre usage, qui s'écartent à l'endroit incisé. Alors notre sang coule, & voici comment. A chaque orifice des vaisseaux divisés, il se forme un petit caillot qui, en s'opposant au flux de sang, occasionne un gonflement dans toute la circonférence de la plaie, & pendant trois ou quatre jours elle rend une humidité séreuse, qui annonce la suppuration. Voyons maintenant quelle est l'analogie de cet effet aux plaies des arbres & des autres plantes.

Vous coupez une branche d'arbre, ou vous ouvrez sa peau, la sève alors arrive nécessairement, non pas avec la même précipitation & par flot comme à nos plaies, mais par proportion à la capacité du sujet. Quoique ce que nous avons dit au sujet de l'épanchement du

ſang, ait lieu dans tous les végétaux jusqu'à un certain point : nous nous bornerons à citer l'exemple des plantes laiteuſes. Coupez une branche de figuier, caſſez une laitue, une chicorée, un titimale, d'abord la ſève laiteuse abonde ; les vaiſſeaux les plus prochains de la plaie ſe vuident, & leurs orifices diviſés ne ceſſent de répandre du lait que quand ils ne peuvent plus en fournir. Ces plantes rendent enſuite un fluide ſéreux ; durant ce tems là on voit ces parties diviſées ſe gonfler, & à chaque orifice des vaiſſeaux on apperçoit des eſpèces de petits caillots, comme on va le voir.

II. LA SUPPURATION DES PLAIES. On entend par ſuppuration l'écoulement d'une humeur putréfiée ou corrompue dans toute plaie grave. Le détail ſuivant ſuffira pour en établir la néceſſité. Qu'arrive-t-il à un homme qui a reçu une large bleſſure, quand la peau a été fendue, que les chairs ont été entamées, & que le ſang a bouillonné de toutes parts ? La peau déſunie & les chairs ſéparées ſe retirent. Cette contraction eſt proportionnée au reſſort des parties bandées qui viennent d'être diviſées, à raiſon de quoi la peau d'une ſubſtance plus compacte que les chairs, ſe retire davantage. Il ſe fait enſuite un gonflement, une tenſion, & par conſéquent un engorgement dans les chairs. De plus, l'air s'y porte avec toutes les parties hétérogenes dont il eſt chargé, & qui ſont autant de corps étrangers pour le tiſſu interne des parties diviſées. Indépen-

mment des autres causes de ce gonflement, en est une principale. Vous vous coupez ttement, & sur le champ vous entortillez la aie d'un linge; garantie de l'impression de ir, le gonflement des chairs diminue consiérablement. Si vous laissez au contraire la laie à l'air, les chairs se gonflent d'abord, au point que les deux levres s'écartent. C'est encore l'air qui frappe sur les orifices des fibres charnues, divisées, ainsi que sur les extrémités des petits vaisseaux séparés par la blessure. Comme il attire à lui les parties qui les humectoient auparavant, il desséche ces extrémités en les flétrissant.

Ces fibres étoient imprégnées du suc nourricier qu'elles contenoient avant leur division. Comme il est incessamment apporté par le sang dans le tissu cellulaire des parties charnues, il peut bien y entrer en partie, mais l'épanchement & la communication ne se font plus de même. Tel est le principe de la suppuration. Que peuvent devenir en effet ces sucs, tant ceux qui sont contenus dans les vaisseaux séparés les uns des autres, que ceux qui arrivent de nouveau? Il faut nécessairement qu'ils subissent l'action des vaisseaux voisins qui sont dans leur entier. Ces derniers surchargés alors sont forcés de se dilater, & par leurs oscillations continuelles ils détruisent les extrémités des vaisseaux divisés. Ils décomposent les globules des sucs qu'ils contenoient, & c'est ce qui forme le pus qui rend la plaie

fanieufe. Ces fucs fe croupiffent ; n'ayant p[lus]
d'iffue , ils fermentent intérieurement , [&]
bouillonnent par le repos & l'inaction, au-li[eu]
de circuler continuellement, & d'être reno[u-]
vellés comme auparavant. Ainfi tant qu'il re[fte]
de ce limon de ces fucs putréfiés , la pla[ie]
fuppure, & rend une humeur fanieufe, ma[is]
à mefure qu'elle fe décharge par cette fuppu-
ration, les chairs s'éclairciffent, & telle e[ft]
la feconde époque de la guérifon des plaies humaines.

Cette defcription, d'après nature, s'applique aifément aux plaies que nous faifons aux végétaux. Coupez une branche d'arbre, à l'inftant même la peau féparée du parenchyme & de la partie ligneufe, fe retire confidérablement à une demi-ligne, & fouvent à une ligne : cette peau fe gerce, elle meurt à l'endroit coupé, & toujours elle fe féche par la fuite à une ligne plus bas que l'incifion dans les branches coupées horizontalement, ainfi que dans les plaies alongées & tranfverfales. Ce point a été reconnu en partie & obfervé par la Quintinye, qui prefcrit en conféquence de laiffer une ligne de plus au-deffus de la coupe quand on taille, autrement on court rifque de voir avorter le bouton qui eft au-deffous.

Lorfque les arbres ont éprouvé quelque incifion un peu confidérable, il fe fait une fuppuration occafionnée par la défunion des fibres & par la contraction de ces parties, & la féve flue

ue par les orifices des vaisseaux coupés. Ce
ux est plus ou moins sensible, suivant la na-
re des arbres, relativement aussi à leur âge,
leur vigueur, au climat & au terrein. Les
rbres gommeux n'éprouvent point de plaie,
ue la gomme n'y flue. Elle devient tellement
uppurative par les raisons déduites au sujet
des plaies humaines, que quand on n'y ap-
porte pas de remède, elle y produit des chan-
cres, qui carient les branches & les font
mourir.

La même chose s'observe dans les arbres résineux, tant de l'Europe que des Régions les plus éloignées, & dans ceux qui distillent une liqueur blanchâtre & gluante, après des incisions qu'on leur a faites, telle que les baumes de Judée, de Syrie, de Copahu, du Pérou. A l'endroit de leurs plaies, il se forme des chancres fluans, qui carient également leur peau, & par lesquels sort, durant un tems assez long, une humeur qui en se figeant devient résineuse.

Mais sans recourir à des exemples éloignés, jettons les yeux sur les arbres de nos jardins & des campagnes : de toutes parts s'offrent à nos regards des ormes à qui on a fait de fortes plaies, d'où découle une espèce de pus ou de sanie, qui cave très-long-tems, & tant que ce flux a lieu, la cicatrice, quoique fort avancée, ne peut se parfaire. Ces excavations dans les arbres font le même effet que la gangrène dans les

chairs, & l'exfoliation dans les os, quan
à l'occasion d'une humeur purulente les chai
sont minées & les os cariés.

La vigne, le bouleau, le frêne & quanti
d'autres arbres nous fournissent de semblabl
exemples au printems. Pour peu qu'on en
tame leur écorce, il en sort une eau trè
limpide d'abord, mais qui s'épaissit peu-à
peu. Elle n'est autre chose que le suc nour
ricier qui se condense & se chancit, il se
putréfie & acquiert une couleur livide, ce
qui opére dans ces sortes de plaies un chancre corrodant. C'est pour ces raisons que nous avons mis en usage l'emplâtre d'onguent de Saint Fiacre; il empêche la suppuration trop abondante des plaies des arbres, en fermant d'abord l'entrée à l'air, qui par conséquent ne peut plus y opérer de fermentation, & ensuite en facilitant par sa qualité onctueuse le rapprochement des parties retardé par les frimats, l'humidité & les verglas.

III. La détersion des plaies. Détersion signifie nettoyement, & est une suite nécessaire de la suppuration qui diminue peu-à-peu. L'arrivée continuelle du suc nourricier augmente l'accroissement des chairs ou boutons charnus dont nous allons parler. Les parois de la plaie, par conséquent, se rapprochent, & alors les humeurs viciées cessent. Les vaisseaux incisés n'ont eu jusque-là qu'un accroissement foible & lent. Au contraire, si-tôt que la plaie est épurée, & qu'elle commence à paroître vive,

consistance des chairs, leur couleur vermeille, & les autres symptômes d'une guérison prochaine annoncent un progrès certain. C'est ainsi que dans toutes les plaies des arbres, quand, après un certain tems l'humeur a carié la partie ligneuse & attaqué l'écorce, la suppuration cessant, tout concourt à un recouvrement prochain. On voit alors comme sortir de dessous la peau un petit bourrelet de consistance molle, & de couleur claire jaunâtre.

Une observation importante relative au dessèchement précipité des plaies humaines, est que trop souvent pour accélérer la guérison, on enferme, comme on dit, le loup dans la bergerie : elle s'applique également aux végétaux. Pour en établir la vérité, nous nous bornerons au fait suivant.

Une personne qui tient un rang considérable dans l'Église, avoit un poirier dont il faisoit plus de cas que de tous les arbres de son jardin; ses fruits tomboient, ses feuilles se recoquilloient, ses branches commençoient à sécher, le dessous de sa peau jaunissoit. Le Jardinier avoit inutilement employé pour le guérir tous les secrets que ses confréres lui avoient indiqués. Nous fumes appellés, & nous désespérâmes de sa guérison. Nous nous mîmes cependant en devoir de chercher la cause du mal. Après avoir visité les racines, le tronc & les branches, nous remarquâmes que l'arbre sonnoit creux par derriere vers le milieu de sa

tige. La peau belle & liſſe en apparence, ay[ant] été ouverte dans cet endroit, nous n'y trou[vâ]mes que pourriture qui, à meſure que nous [la] dégradions avec la pointe de la ſerpette, tom[]boit comme de la ſciure de bois. La carie al[]loit juſque dans la moëlle à 6 pouces, ta[nt] au-deſſus qu'au-deſſous du foyer de la pla[ie] ſur 4 pouces de large. Après l'avoir bien ne[t]toyée, nous y inſérâmes de la bouze de vach[e] fort liée, dont nous fîmes en deſſus une couche épaiſſe, avec un bandage bien ſerré, & nous déchargeâmes l'arbre d'une grande partie de ſes branches. On jetta au pied un ſeau d'eau de fumier, & l'arbre fut couvert durant les ardeurs du ſoleil d'un paillaſſon, qu'on ôtoit la nuit. La plaie s'eſt guérie radi-calement, l'arbre s'eſt remis, les poires en petit nombre que nous lui avions laiſſées, ſont venues à bien, quoique d'une groſſeur médio-cre, & dans l'eſpace de quatre années il pou-voit avoir neuf pouces de diametre. Le Jardi-nier avoua qu'en cet endroit l'arbre avoit eu, quelques années auparavant, un chancre qui avoit carié juſqu'à la moëlle, & que ſans ôter la pourriture, il s'étoit contenté de le couvrir avec de la terre.

De-là je conclus que le défaut de *déterſion* ſuffiſante qui, dans les plaies humaines, cauſe les plus grands maux, n'eſt pas moins préjudi-ciable à celles des arbres. Si au-lieu de cette affluence immodérée du ſuc nourricier hors de ſa place, & qui eſt devenu fermentant & cor-

sif, la plaie de l'arbre se fût nettoyée suivant l'ordre de la Nature, ces accidens ne seroient point arrivés. La suppuration trop continue est aussi dangereuse que le défaut de *détersion*. J'ajoute que l'onguent de S. Fiacre ne doit jamais être appliqué sur aucune plaie sanieuse, soit que l'humeur soit fluante, soit qu'elle soit desséchée, qu'on n'ait auparavant été jusqu'au vif avec la pointe de la serpette.

IV. L'INCARNATION DES PLAIES. Les Chirurgiens entendent par ce mot la régénération des chairs. Tout ce qui se passe dans nos plaies, quant à cette quatrieme époque de leur guérison, se passe également dans les végétaux. Dès qu'il n'y a plus d'humeur fluante, & que le nettoyement dont je viens de parler a lieu; on apperçoit d'abord avec la loupe, puis avec les yeux seuls dans le fond de la plaie & dans sa circonférence, quantité de boutons charnus qui pullulent de toutes parts : ils ne sont alors que comme le germe & le commencement de la formation des fibres qui ont été coupées, & qui s'alongeant peu-à-peu à la faveur des sucs nourriciers, se rapprochent successivement pour ne plus faire qu'un tout; la peau croît aussi alors à proportion, mais plus lentement, & est formée la derniere.

Qui pourroit, en lisant cette description, méconnoître la maniere dont les plaies se réunissent dans les végétaux? Considérez au bout de huit à dix ans une plaie faite à un arbre,

vous appercevrez tout au tour de ses lèvre qui se sont retirées, le suc nourricier arrive toujours avec plus d'abondance, se figer sur la partie ligneuse, & y former une espèce d'incrustation jaunâtre qui décrit un bourrelet commencé : à mesure qu'il grossit & qu'il s'alonge, il se fait jour entre l'écorce & la partie ligneuse ; & à proportion qu'il est frappé de l'air, il prend une couleur brunâtre & plus foncée. L'effort du suc nourricier qui se pousse en avant, est tel que les contours du bourrelet cicatrisant s'étendent toujours horizontalement.

Un Cultivateur attentif pratique alors ce qu'un Chirurgien intelligent ne manque pas de faire, en coupant ces lambeaux de la peau pour faciliter le travail de la Nature, & lui épargner la peine de s'en débarrasser avec effort. Ainsi le Jardinier voyant que le suc nourricier s'efforce de pousser sous cette vieille peau qui s'écarte, la coupe & donne par ce moyen un libre passage au suc nourricier, qu'elle presse & sur lequel elle appuie fortement.

Nous avons plusieurs fois anatomisé ce bourrelet : ses fibres nous ont paru, au microscope, spirales, appliquées les unes sur les autres, ainsi que du fil sur un peloton, creuses & spacieuses, remplies d'un suc mucilagineux, qui laisse sur la lame de la serpette une couche noire, assez épaisse ; & sa peau nous a semblé rebondie, comme boursouflée, &

andée fortement en-dessus. Ces intervalles spacieux entre les fibres ont beaucoup de ressemblance avec le tissu d'une éponge. De-là vient que cette sorte de bourrelet, si nourri, si rempli de sucs, ne peut acquérir de consistance qu'après un certain nombre d'années, ou quand il est desséché. Il devient alors aussi dur par l'affaissement de ses parties qui se sont déchargées de ce suc nourricier pour le faire passer dans la capacité de l'arbre, qu'auparavant il avoit été mou & facile à couper. Ces bourrelets sont intrinséquement les mêmes que ceux des greffes, tant en fente qu'en écusson.

V. La cicatrisation des plaies. Après cet épanchement du suc nourricier dans les plaies humaines pour la réproduction tant des parties fibreuses & charnues, que des vaisseaux & des parties membraneuses de la peau, la réunion totale est enfin consommée & parfaite de cette façon. Le suc nourricier se rapprochant toujours, fait le même effet que le fil ou la soie, à mesure qu'on joint les deux extrémités d'une étoffe. La peau qui est l'enveloppe des parties charnues fibreuses, musculeuses, osseuses...... & qui les tient unies, s'étend enfin jusqu'à parfaite jonction, ses extrémités se collent & se soudent, les fibres rapprochées s'entrelacent par l'envoi & l'arrivée du suc nourricier qui les pousse les unes contre les autres, de-là vient qu'il y a toujours une marque à cette espèce

de soudure. Chacun en porte sur soi-mêm les preuves dans les stigmates des saignées o des incisions qu'on lui a faites : le Chiru gien évite de les ouvrir, & quand il est for cé de le faire, il sent plus de résistance souvent on éprouve alors une douleur plu vive que si l'ouverture eût été faite autre part & voilà ce qu'on appelle cicatrice dans laquell les liqueurs circulent avec plus de lenteur.

On entend donc par *cicatrisation*, ce ca-lus formé, dont la peau est plus blanche, & où le sang n'arrive jamais avec la même aisance que dans les parties intactes du corps. De-là elles sembles mortes & destituées de sentiment dans les grands froids ; de-là vient cette roideur & cette difficulté d'agir, lorsque dans certaines plaies les parties musculeuses ont été notablement offensées. Quiconque d'après cette esquisse suivra les plaies faites aux arbres soit à dessein, soit accidentellement, trouvera la même route de la Nature tracée dans les végétaux. Examinez un arbre qui a reçu des incisions considérables, vous verrez que le suc nourricier formant le bourrelet cicatrisant, va toujours en avant pour opérer le recouvrement, la peau se gonfle aussi & s'étend, & quand une fois les lèvres de la plaie se sont rapprochées, elles se joignent & se collent. Dans le point milieu de la réunion paroissent différens plis & replis. Ces bourrelets ainsi formés restent à l'arbre qui conserve toujours

la cicatrice d'une forte plaie.

La *fig.* 2 B, *de la Planc. XVI.* représente un bourrelet cicatrisant à moitié fermé. La *figure* 3 C, offre une cicatrice parfaite du bourrelet, où sont exprimés les rides & contours formés par le suc nourricier arrivant successivement. En comptant depuis le bas jusqu'au haut les différens étages de ces bourrelets cicatrisans placés à la coupe de chaque année, on connoît aisément l'âge de tous les arbres taillés, à moins qu'ils n'ayent été récépés ou étronçonnés.

Dans le cas qui n'est que trop ordinaire, où le Jardinier au-lieu de faire une coupe réguliere, a laissé des chicots, des onglets, des argots, jamais ce bourrelet ne peut se former, la raison en est bien simple. Le suc nourricier qui y est porté par les fibres alongées, & qui en se figeant le long de la partie ligneuse, s'est avancé jusqu'à ces parties mortes & saillantes, ne peut passer outre, il s'y accumule donc, & la sève n'y arrive que par voie oblique. Qu'un Chirurgien laisse à une plaie des chairs mortes & baveuses, le recouvrement se fera-t-il de même que si l'incision eût été nette & réguliere ? La plaie se recouvrira, il est vrai, mais longuement & difficilement, d'une façon difforme & incommode, toujours avec un gonflement & une saillie qui sont contre nature. De même ces bourrelets cicatrisans se recouvrent quelquefois dans les arbres chargés de chicots, d'onglets, de bois morts, mais

il faut auparavant que la partie morte du bois laissée par le Jardinier ait eu le tems de se pourrir, & que pressée fortement par l'accroissement de ce bourrelet, elle soit tombée par parcelles. Souvent la branche est minée intérieurement, & quoique le bourrelet se soit formé, le dedans qui s'est pourri, continue à se carier.

J'ai dit que la guérison des plaies humaines, commençoit par le fond ou du bas en haut; il en est de même par rapport à celles des végétaux: il n'y a, pour ainsi dire, que les noms à changer. Les bourgeons charnus, indices de la guérison prochaine, sont formés par le suc nourricier qui s'épanche dans la cavité de la plaie, & qui par conséquent ne peut partir que du fond de cette plaie. Son accroissement successif provient des vaisseaux dispersés dans les chairs qui le charient continuellement, & le reçoivent du sang qui le tient des veines laiteuses. Voici comme je conçois l'opération de la Nature. Une portion du suc nourricier fouettée avec le sang arrive au fond de la plaie, là elle se fige & se cuit par la vertu interne qui lui est propre. Ce ne sont encore que des chairs commencées & fort imparfaites. A cette premiere couche de ce suc, il se fait également par voie d'impulsion de la part du sang, un second envoi de parties semblables qui poussent les précédentes, & les forcent de se porter en avant & de s'épancher. Ainsi dans les en-

fans comme dans les adultes, le suc destiné par la Nature à former les dents, perce du fond de la gencive, puis va toujours en montant. Ce suc dans son principe n'est qu'une matiere tendre & pâteuse, mais ensuite durcissant peu-à-peu, il devient calleux, & enfin osseux.

Aux plaies humaines, dira-t-on, il se fait toujours une nouvelle peau ; on ne voit pas trop qu'il en soit de même dans les végétaux. J'ai déjà prévenu cette objection, à quoi j'ajoute que la peau dans les animaux vivans se soude plus difficilement que dans les végétaux. Celle-là étant plus mince, plus séche & plus membraneuse, reprend moins aisément que celle des végétaux plus remplie de sucs, plus épaisse, & douée de fibres plus dilatées & de pores plus ouverts. Cependant dans les arbres vieux ou dans les branches dont la peau est écailleuse, cette peau nouvelle ne se soude que difficilement avec l'ancienne ; au-lieu qu'à raison du contraire elle reprend plus aisément dans les jeunes arbres & dans les branches de pousse récente.

L'analogie que nous avons établie entre les plaies des animaux & celles des végétaux nous porte à croire que la durée des unes & des autres dépend des mêmes principes & des mêmes causes. L'âge, la vigueur, la bonne constitution & le régime bien entendu ne contribuent pas moins à leur guérison, que la nature de la plaie, la circonstance des tems,

des lieux, des climats, & nombre de causes tant internes qu'externes. A certaines personnes une piqûre légére devient ulcère ou panaris à cause du vice du sang & des humeurs; il en est de même des arbres épuisés, auxquels les moindres blessures, les coupes même légéres de la taille précédente ne se ferment jamais.

Quand les Médecins & les Chirurgiens voyent un vieillard qui peut pousser loin sa carriere, sans lui faire d'opérations dont les suites sont fort à craindre, ils préférent les remédes palliatifs. Nos Jardiniers font le contraire. Un arbre vieux peut produire encore quelques fruits assez beaux, en le soulageant d'une charge trop forte de menues branches, en lui donnant des engrais convenables; ils commencent par l'ébotter, pour lui faire, disent-ils, pousser du jeune bois. L'arbre donne d'abord des rameaux vifs, quelquefois même du fruit. Mais le bourrelet qui par un effort subit de la Nature a commencé à se former, n'a pu arriver à un recouvrement parfait: la partie ligneuse de la branche incisée s'est fendue, desséchée & pourrie. La plupart de ces arbres se creusant en dedans, ne peuvent durer, & sont abatus au bout de quelques années.

Quoique la Nature n'ait point de régle fixe, pour la guérison des plaies, il est cependant des époques sur lesquelles on peut compter. Toutes les plaies de peu de conséquence faites

aux arbres, se guérissent communément dans l'espace de douze ou quinze jours. La guérison de celle qu'a occasionnées la taille des branches de l'année précédente, s'opére durant le cours de la pousse jusqu'à la chûte des feuilles. Je les suppose régulieres, & non tirées en bec de flûte extrêmement alongé, autrement elles ne se recouvriroient qu'au bout de trois & quatre ans; il n'est point question non plus des coupes à chicots, argots, onglets qui ne se recouvrent jamais, ou du moins qu'après un fort long espace de tems. Les plaies d'un pouce de diametre faites suivant les régles, sont deux ans à se fermer, & il en faut cinq ou six à celles de trois & quatre pouces, relativement à la force des arbres.

On demande si pendant la durée des plaies graves & sérieuses, les animaux & les végétaux profitent ou s'ils dépérissent. On a constamment observé que tout individu cesse alors d'engraisser, & dépérit au contraire, moins par l'abstinence, par le régime particulier, par les remédes qu'il est obligé de prendre, que par la plaie même, comme cause directe & efficiente.

Il faut supposer, comme un point incontestable, que le suc nourricier qui forme ce que nous appellons embonpoint, étant détourné, pour être porté vers la partie malade, ne peut plus arriver en même quantité qu'auparavant par les canaux destinés à le distribuer proportionnément dans toute la ca-

pacité du corps. Cette ſubſtance & le plus p
du ſang, ſont toujours dirigés vers la plaie po
former la régénération des chairs, & c'eſt au
tant de moins pour les autres parties où il
avoient coutume de ſe porter. D'ailleurs quell
déperdition de ce ſuc par la ſuppuration !

Cette cauſe de dépériſſement dans les êtres vivans eſt la même pour les plaies graves faites aux arbres. Comme le plus pur de la ſève, eſt envoyé vers la partie inciſée afin d'y former le recouvrement, il n'eſt pas poſſible qu'il ſoit réparti dans toute la capacité de l'arbre. Il ceſſe de profiter de la tige, quand il a eſſuyé de fortes amputations; il donne moins de fruit, & ſes fleurs tombent auſſi à proportion qu'il a été mutilé & tourmenté. Qu'on ne diſe point que cette propoſition eſt contredite par l'expérience, en ce que tous les arbres qu'on décharge conſidérablement font des jets vigoureux, qui le font bien davantage quand on les ébotte.

Il y a deux remarques à faire à ce ſujet; l'une, que les arbres ont la faculté de reproduire leurs membres; néanmoins cette réparation n'en eſt ni moins pénible à la Nature ni moins nuiſible aux végétaux. L'autre, que quelques amputations qu'on puiſſe faire de leurs branches, les racines pompent également les ſucs de la terre, & en font le même envoi dans le tronc & dans la tige. Mais qu'arrive-t-il alors ? Les entrepôts de la ſève qui ſont les branches de l'arbre n'exiſtant plus,

ne trouve plus de canaux pour se distri-
buer & se répandre comme auparavant. Elle s'épanche donc alors, en se formant des passages nouveaux afin de se porter au-dehors, & ce qui auroit été réparti dans une douzaine de branches, se réunit dans un seul rameau que la Nature a produit. Voilà ce qui fait aisément prendre le change à ceux qui, sans approfondir, ne jugent que sur des apparences trompeuses.

On voit de beaux jets sur un arbre étronçonné, d'où l'on conclud qu'il ne pâtit point, mais faites la supputation de la quantité de sève contenue dans cinq ou six gros rameaux, qui poussent avec impétuosité, avec la même sève qui eût été distribuée proportionnément dans chaque branche supprimée, & vous verrez qu'il s'en faudra de beaucoup que cet épanchement soit le même dans cet arbre, que si on lui eût laissé toutes ses branches. Il faut que la sève devienne ou bois, ou fruit, ou graine, ou le tout ensemble. Si l'arbre ne produit point de fruit, il donne du bois en quantité; si au contraire il se met à fruit, il pousse bien moins en bois. Dans l'arbre fruitier qui ne donne que du bois, ou dans les arbres stériles qui font des jets si surprenans, quand on leur ôte leurs rameaux, la sève est employée & déterminée par des organes nouveaux, plus larges & plus spacieux à couler tout différemment que dans les précédens, plus serrés & plus compactes,

C'eſt dans un ſens la différence d'un eſto
qui ne digére point, ou qui digére mal, a
un autre où la coction des alimens ſe f
ſuivant les régles. Dans l'un, ils paſſent d'a
bord & la ſécrétion s'en fait trop précipitam
ment; dans l'autre au contraire, ces mêm
alimens par leur ſéjour dans les vaiſſeaux pro
pres à les élaborer, ſont cuits & digérés.

On coupe à un homme un bras, ou un
jambe, l'eſtomac n'en fait pas moins ſe
fonctions ordinaires, & la même quantité d
chyle.; mais ces membres dans leſquels un
partie proportionnelle de ce chyle devoit êtr
reçue, ne ſont plus; alors ne trouvant plus les canaux & les réſervoirs, où il avoit coutume de ſe dépoſer, il pouſſe, preſſe & ſuffoque le malade. Quiconque a un membre auſſi conſidérable de moins, ne doit prendre des alimens qu'avec beaucoup de réſerve, & dans le cas où il en uſeroit comme auparavant, il mourroit infailliblement d'apopléxie, à moins que la Nature par une tranſpiration ſurabondante ne vînt à ſon ſecours.

Ainſi les arbres fruitiers qu'on mutile en les ébottant, s'ils pouſſent de nouvelles branches, ne donnent point de fruit. Les autres font également des jets nouveaux; mais la tige profite d'autant moins qu'il ſe fait une plus grande diſſipation du ſuc nourricier pour la formation du bourrelet cicatriſant. Enfin quand on ſupprime les branches des arbres pour qu'ils en produiſent de nouvelles, l'air pompant

ppe & attire sensiblement une partie
ondante du suc : en frappant sur toutes
s plaies, il dessèche la peau à l'endroit
cisé ; & la partie ligneuse imbibée au-
ravant par la sève, se gerce, s'ouvre & se
nd.

Ces raisons prouvent qu'il ne faut jamais étronçonner un arbre, qu'on n'y soit contraint par nécessité ou par utilité. Par nécessité, lorsque sa tête meurt, & que d'ailleurs, la tige est saine, ainsi que le tronc & les racines. Quand on plante des arbres nains pour être mis en buisson, en espalier ou en éventail, on les étronçonne pareillement, afin de leur former une tête, & de leur faire pousser des bourgeons propres à les dresser dans la suite. Lorsque les arbres doivent être greffés en fente, ou que l'ayant été en écusson, ils sont bien repris, il est utile de les étronçonner pour que la sève se porte toute entiere dans la greffe, & ne soit point partagée.

Les Jardiniers qui, excepté ces deux cas, font usage de cette pratique, imitent les Chirurgiens ignorans, qui pouvant sauver des membres, les coupent sans prévoir les conséquences de leurs opérations douloureuses & meurtrieres. Cette pratique est très-dangereuse pour les vieux arbres, ce sont ces vieillards dont j'ai parlé, sur lesquels on ne doit point risquer aucune plaie grave.

Il est des cas particuliers où l'on est forcé de recéper tout-à-fait. Les vieux pêchers, par

exemple, meurent souvent, quand leurs conduits sont épuisés, bouchés & totalement obstrués; mais de leur souche, de leur tronc, de la greffe même, on voit éclorre des rejettons vifs, qui poussent avec une espèce de fureur. En les étronçonnant on les renouvelle sur ces rejettons, soit qu'ils ayent besoin d'être greffés, soit qu'ils naissent au-dessus de la greffe. Cette pratique a également lieu pour tous les arbres fruitiers usés par la tige, & qui ne font des pousses semblables que par l'épuisement qu'a occasionné le mauvais régime. Lors donc que par hasard il en éclot de leur souche, on les ravale sur ces pousses heureuses, en supprimant le vieux bois maigre & étique qui est au-dessus.

Il n'arrive que trop souvent aux arbres fruitiers, ainsi qu'à ceux de simple ornement, d'être éclatés par des vents furieux; leurs branches trop chargées de fruits, & auxquelles on n'aura point mis de support, sont jettées par terre. Le Jardinier acheve de les détacher & les coupe. L'homme intelligent & qui aime ses arbres, met tout en œuvre pour les sauver. Tel un habile Chirurgien conserve un membre, pour lequel l'ignorant ne voit point de ressource.

Dans de pareilles circonstances, j'ai rapproché les parties disjointes, & après les avoir garnies avec des éclisses, je les ai entretenues avec du fil de fer, adaptant aux arbres ce que la Chirurgie pratique à l'égard des

ctures des os humains. J'ai eu la satisfaction de voir les parties se souder, après les avoir approchées & enduites avec l'onguent de St Fiacre. Si l'arbre dont les branches sont éclatées, étoit vieux & décrépit, & que son bois fût noir en-dedans & chancreux, ce rapprochement seroit inutile. Il faut relever & remettre dans leur sens naturel les branches qui ne sont que pliées & que forcées, & y ajouter des supports, pour que les fibres puissent se reprendre. Ainsi faisons-nous des fomentations, lorsqu'il nous arrive des entorses, des foulures & autres contractions de nerfs, nous laissons reposer les parties de nous-mêmes qui ont éprouvé un tel dérangement, & nous leur donnons le tems suffisant pour se remettre dans leur état naturel.

On me demandera sans doute si mes remédes réussiroient à l'égard de la tête d'un arbre emportée par le vent, & d'une branche cassée tout-à-fait & séparée du tronc.

C'est un principe de Chirurgie, que lorsqu'il y a amputation totale de quelque partie d'un corps vivant, il ne peut se faire de réunion. Si les greffes en fente, en écusson, en flûte, en couronne réussissent, la raison qu'on peut en donner, est que leurs esprits vitaux consistant dans l'humide de la sève, se conservent tant qu'elles ne sont point exposées à l'air, au-lieu que dans les corps vivans le sang se fige, & se congéle par le défaut de chaleur, & toutes les parties se retirent,

Quoi qu'il en soit, voici deux évènem[ents] également curieux, le premier nous a été co[m]muniqué par un Particulier qui ne veut p[as] être nommé ; l'autre est un fait public, d[ont] il est aisé d'avoir la preuve.

Ce Particulier avoit dans son jardin un a[bri]cotier & un poirier en plein vent qui fur[ent] décolés par un coup de vent, l'un fut ca[ssé] par la tête, & l'autre le fut dans le tronc tous deux à l'endroit de la greffe. Il s'avi[sa] de scier chacune des parties séparées, & d[e] les unir parfaitement. Il déchargea beaucou[p] la tête de ces arbres, gros de trois ou quatre pouces, qui pouvoient avoir sept à huit ans, & dont l'écorce étoit encore lisse. Les parties appliquées l'une sur l'autre furent comme collées, telles que deux marbres bien polis qui ne font plus qu'un, & placées du même sens qu'avant la fracture.

Pour souder les deux écorces, ce Particulier fit une sorte de bouillie composée de terreau gras de vache & de terre-glaise dont il enduisit la jonction, avec du tan pardessus, le tout formant un bourrelet de trois à quatre pouces. Ce bourrelet fut recouvert de poix grasse fondue avec du vieux-oint & de la cire jaune, & enveloppé de gros chanvre détrempé dans cette composition. De forts pieux enfoncés en terre, servirent ensuite à garantir de la secousse des vents ces arbres ainsi rejoints, qui reprirent, dit-on, si bien que l'année même ils

[con]servérent leur feuillage, que la suivante [le]s pousses furent considérables, & qu'au [bou]t de trois ans ils donnérent des fruits abon[da]ns.

Nous ne regardons point ce fait comme im[po]ssible, mais il seroit plus vraisemblable [qu'i]l fût arrivé en automne après la chûte des [feu]illes, ou vers le printems. Il pourroit con[dui]re à une façon plus abrégée de greffer les [a]rbres & de multiplier les fruits, en prenant [d]es branches entieres de même calibre que [l]es sauvageons avec lesquels on les adapte[r]oit. Cette espèce de greffe seroit fort supé[r]ieure à toutes celles qu'on a pratiquées jus[qu]'à présent.

Nous tenons l'anecdote suivante de M. le Chevalier Stuard plein d'esprit, de génie & de goût a. De gros arbres qui faisoient partie de la promenade publique de Leide, rompoient le vent & l'empêchoient de souffler dans toute sa force sur les ailes d'un moulin. Le Meunier s'avisa de scier pendant la nuit à quatre pieds de haut, & à moitié de leur

a *Lettre à l'Auteur, en date du 21 Mars 1759.*

» J'ai vu, dit M. le Chevalier Stuard, lesdits » arbres à Leide, en 1727, où étoit à chaque tige » un bourrelet en forme d'une espèce de saucisse » tout autour à la partie sciée, lequel la sève avoit » formé par sa réunion sur ladite incision. Le guide, » ajoute-t-il, qui me conduisoit, me conta l'aven» ture «.

effets funestes. L'un est de n'avoir que de lains arbres, tout dénués du bas, dressés forme de houssoirs à long manche, & q les moindres secousses des vents étêtent f cilement. Est-il possible, par exemple, voir des arbres plus difformes & plus hideu que ceux des boulevarts de Paris ? Leurs têt sont tout-à-fait penchées en dedans & en d hors, & le reste se jette l'un dans l'autre. L mal est bien plus grand par rapport aux plaie fortes qu'on leur fait ; les dernieres commencent à peine à se guérir, qu'ils en éprouvent de nouvelles. Les suites de ces mutilations fréquentes sont le dépérissement, la langueur & la mortalité. Elles empêchent aussi les arbres de pousser & de grossir : leur bois ne peut avoir de qualité ; couvert extérieurement de calus & de nodus, il n'est en-dedans que nœuds, pourriture & gangrene. Quelle perte que celle de tant d'arbres qui meurent chaque année, & dont l'étendue & la grosseur devroient être immenses, tandis qu'ils sont exactement remplacés par des avortons qui le seront à leur tour dans peu de tems !

On n'a pas à craindre, en n'élaguant point les arbres, qu'ils soient extrêmement touffus du bas, & qu'ils ne profitent point du haut. Il est fort aisé de les bien dresser dans leur jeunesse. C'est de les ébourgeonner d'abord, quand ils poussent de travers durant les premieres années, puis lorsqu'ils sont formés &

rvenus à la hauteur requise de couper avec serpette toutes les fausses pousses. Un seul vrier peut soigner au moins dix mille ares par an. Il est d'usage en Provence & dans usieurs pays de bois, de frotter avec un uchon de paille bien tortillée les tiges sur esquelles paroissent de fausses pousses naissantes : on recommence à mesure qu'il s'en forme de nouvelles, la mutilation est évitée, & toute la nourriture qui passeroit en elles, si on les laissoit croître, tourne au profit de la totalité de l'arbre, qui croît en tous sens, & qui fait une tête superbe.

Tout ce qui se passe dans les plaies humaines, & dont nous avons fait l'application aux végétaux, n'a pas moins lieu pour leurs racines que pour leurs branches. Nous avons suivi en terre les mutilations faites aux racines écourtées quand on plante, & aux pivots supprimés. Voici ce que nous avons découvert à ce sujet. Distinguons d'abord quatre sortes de racines, des osseusses ou ligneuses, des moyennes qui sont du même genre, mais qui ne parviennent ni à la même longueur, ni à la même grosseur, des fibreuses, & celles qu'on nomme chevelu, à cause de leur ressemblance à des cheveux.

Quant aux racines osseuses ou ligneuses, ainsi appellées, parce qu'elles participent à la dureté des ossemens & du bois ; elles ne s'alongent jamais, ni ne redeviennent osseuses, lorsqu'elles ont été coupées fort près de la

ſouche ; mais il ſe forme à leur extrémi quantité de filets ou de racines moyennes, q le plus ſouvent reſtent fibreuſes. Deux choſ ſe paſſent alors. D'abord ces extrémités cou pées fluent, le ſuc nourricier forme enſuit un petit bourrelet, qui à la longue opére u recouvrement. On en voit éclorre quantité d menus filets qui s'alongent & ſe partagent e différens rameaux. Il eſt donc d'une grand conſéquence de ne point taillader, comme o fait, les groſſes racines.

La même choſe arrive dans un ſens lors de l'amputation de quelque partie oſſeuſe d corps humain. Un os eſt carié ou gangrené, on eſt obligé de couper cette partie qui ſe remplit par la ſuite, mais en ceſſant d'être la même. La Nature y forme un calus qui joint les deux parties ſéparées, ſans acquérir la conſiſtance, ni la ſolidité de la partie oſſeuſe qui a été enlevée.

Comment la Nature agit-elle à l'égard de ces racines oſſeuſes ſupprimées ou écortées? Elle en procrée de nouvelles ailleurs qu'aux endroits de l'arbre où elles ont coutume d'être placées. Comme elles lui ſont eſſentielles, elle les fait éclorre du tronc, ſoit dans l'intérieur de la terre, ſoit à ſa ſuperficie. Pour s'en convaincre, il ſuffit de jetter les yeux ſur la plupart des ormes plantés à racines écourtées, & l'on verra à la ſuperficie de la terre quantité de ces racines placées horizontalement, & qui ont dardé en terre ; & ſi elles

ne sont pas apparentes, c'est parce que les arbres ont été plantés trop avant, ou parce que la peau extérieure du tronc s'est trouvée trop dure pour être percée à la superficie de la terre. Pourquoi ôter aux arbres ce que la Nature est obligée de procréer de nouveau, & ce qu'elle ne peut reproduire que par un grand travail, puisqu'il faut que la sève fasse un violent effort pour percer la peau épaisse du tronc ? Quel retard n'en résulte-t-il pas pour l'accroissement de l'arbre !

Si on m'objecte que des arbres venus de semence font voir de ces sortes de racines surajoutées au tronc, je répondrai que leur production postérieure n'a lieu que parce que celles qui sont produites en premier lieu lors de la formation de ces arbres, n'étant point suffisantes pour pomper & contenir en assez grande quantité la sève qui leur est nécessaire, la Nature se procure alors un plus grand nombre d'ouvrieres pour attirer cette sève en produisant au tronc de nouvelles racines. Son procédé, au-lieu d'infirmer ma proposition, ne fait que l'appuyer & la soutenir.

Les racines fibreuses sont une espèce de boyau creux, qui renferme un suc visqueux & mucilagineux. La Nature les forme de la grosseur d'une plume. Quand elles sont coupées, elles s'alongent plus aisément que les précédentes, à cause du gluant dont elles sont empreintes. Il n'en est pas moins constant qu'il en coûte à la Nature pour les refaire, & que

leurs plaies, quoique moins considérables q
les précédentes, passent également par
cinq degrés de guérison énoncés ci-dessus.

Le chevelu se reproduit facilement. Il
nécessaire dans l'ordre de la végétation po
filtrer dans la plante des sucs plus afinés
plus déliés.

A l'égard des pivots si injustement proscrits
je remarque premierement que la plaie énor
me qu'éprouve le tronc, a beaucoup de pein
à se guérir; le suc pompé par les racines, ne
peut plus alors être fouetté du tronc dans la
tige & dans les branches. Dénué d'enveloppe
& de peau qui le retiennent, il faut qu'il se ré-
pande par cette ouverture perpendiculaire. Il
flue pendant deux, trois & quatre mois, &
imbibe la terre. Cette sève entravasée se chan-
cit, se moisit & se putréfie; le recouvre-
ment de la plaie est d'ailleurs d'autant plus
difficile à se faire, que quantité d'animaux,
habitans internes de la terre, s'attachent à
cette plaie, qu'ils vont picoter & sucer. Cette
seule cause a fait périr un nombre infini
d'arbres.

La seconde observation n'est pas moins im-
portante. Toute plante pivotante à qui on
supprime son pivot, ou le reproduit, ou ne
réussit jamais quand elle ne peut en réparer
sa perte. C'est un fait incontestable que j'ai
vérifié sur des milliers d'arbres. Tant que la
plaie qu'occasionne la soustraction du pivot
n'est point guérie, ils rechignent & languis-

nt ; ils ne commencent à pousser qu'après formation du nouveau pivot.

On voit (*Planc. XVII. fig.* 1.) un poirier ir franc, dont la tête A présente des nons, des calus, des chicots, des onglets & es têtes de saule, suivant l'usage ordinaire. B, est le tronc de l'arbre sur lequel est le bourrelet de la greffe qui s'est trouvée enterrée. C, est un bourrelet par excroissance, qui a poussé des racines chevelues, pour avoir été mis trop avant en terre. D, est une racine osseuse, qui a été coupée dans le tems de la plantation, & qui n'a pu s'alonger ; mais qui a produit une racine demi-osseuse, désignée par la lettre K, avec des racines chevelues. E, racine fibreuse. F, extrémité du pivot coupé. G, racines chevelues. H, racines demi-osseuses. I, autre racine demi-osseuse, qui, pour avoir été coupée, n'a pu repousser, & n'a produit qu'un simple chevelu.

Les *fig.* 2 & 3 A, représentent une sorte de bourrelet, qui forme l'espèce de soudure de la surpousse, avec la pousse primitive. B, sont les sous-yeux du bas.

C'est une pratique reçue dans le Jardinage, de couper des racines fortes aux arbres, pour les mettre à fruit. On fait des trous dans leur tronc, avec des vilebrequins, & on y enfonce des chevilles de bois. Nous dirons au sujet de cette pratique meurtriere, que ces arbres ainsi mutilés n'en rapportent pas

davantage, dépériſſent & meurent au bo[illegible] quelques années. Nous avons donné pou[illegible] rendre fructueux, des moyens qui ne v[illegible] lentent point la Nature. Il eſt quelquefois [illegible] ceſſaire de faire des plaies aux racines des [illegible] bres, dans le cas de la jauniſſe, & de [illegible] brûlure du bout des branches, comme [illegible] l'ai dit, en parlant de la cure de ces maladi[illegible]

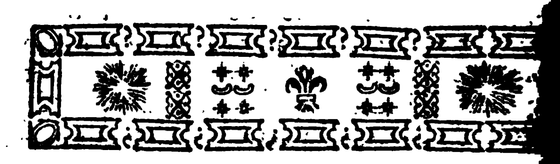
Les autres végétaux, de quelque natu[illegible] qu'ils ſoient, ſont compris dans les arbres [illegible] comme les eſpèces particulieres dans leu[illegible] genre. Ils éprouvent par proportion à leu[illegible] capacité & leur tiſſu particulier, ce qu'é-prouvent les arbres pour la guériſon de leurs plaies. On effeuille les uns pour les faire, dit-on, groſſir & ſe fortifier; on étête les autres, afin d'obliger la ſève à ſe rabattre ſur ce qu'on leur laiſſe. Pluſieurs ſont arrêtés par les bouts & pincés ſans néceſſité. Tous les Jardiniers, en les plantant, les arrachent; la moitié de leurs racines reſte en terre, & celles qui ont été épargnées ſont encore coupées. Indépendamment de ce qu'il faut que ces plaies multipliées ſe guériſſent, la Nature eſt obligée de procréer de nouveau ces mêmes racines. Quelle dépenſe inutile de ſève, & quel retardement pour la végétation!

Qu'au-lieu d'arracher du plant de laitue, par exemple, on le lève avec ſoin afin d'en avoir toutes les racines; & qu'enſuite, au-lieu de les écourter & de pincer le pivot, on le place dans un trou ſuffiſant, & qu'on en

mplisse une planche de grandeur ordinaire : que dans une autre à côté on mette le même plant mutilé suivant l'usage, & on pourra décider laquelle aura fait plus de progrès. Je demande à cette occasion aux Jardiniers, qu'ils comparent leurs laitues & leurs chicons semés dans les planches d'oignons, avec ce même plant écourté par les racines, qu'ils placent dans les potagers. Pourroient-ils me dire la raison pour laquelle les premiers sont si forts, si nourris & prennent si vîte, tandis que les autres sont longtems à prendre & à se former, sans parvenir à la même grosseur ? C'est un fait certain que les uns dardant profondément en terre leurs racines, attirent bien plus de substance que les autres, qu'on a soigneusement écourtés.

Au reste tout ce que je prescris à l'égard des plaies des végétaux, ne rend le Jardinage, ni plus long, ni plus difficile à pratiquer. L'Art & l'Ouvrier n'ont été avilis, jusqu'à présent, que parce qu'on a travaillé sans régles & sans principes. Que désormais l'intelligence & une bonne judiciaire dirigent les opérations des Jardiniers, ils seront bientôt en considération.





TRAITÉ
DE LA CULTURE
DES ORANGERS.

LA culture des orangers, si l'on en c[illegible] quelques Jardiniers, est le chef-d'œuvre [illegible] Jardinage. Ces arbres, il est vrai, sont p[illegible] nous des plantes étrangeres, envers lesqu[illegible] l'Art est obligé de suppléer à la nature de [illegible] climats; il n'en est pas néanmoins qui requi[illegible] rent moins de savoir & d'industrie. Un ré[illegible] gime exact & des soins particuliers, selon leur tempéramment plus ou moins délicat, sont tout ce qu'ils exigent. Ces soins, à quel[illegible] ques légéres différences près, sont les mê[illegible] mes pour leurs diverses espèces.

Peu d'arbres viennent aussi aisément : v[illegible] semez au mois de Mars des pepins, & v[illegible] les voyez lever & croître avec une célé[illegible] étonnante. Il n'en est point non plus qui [illegible] prennent avec autant de facilité, quan[illegible] s sont bien plantés, & que leurs racines [illegible] t été ni déchiquetées, ni écourtées. Enfin il [illegible] n [illegible] st

point qui ayent en eux le principe d'une longue vie, sans en excepter le chêne ; supportent également la fatigue & les ma[...]s, dont ils se remettent promptement. [...] les mains des mauvais Jardiniers & de [...] qui se piquent d'être consommés dans [...]ulture, leur durée est la même ; le seul [...]t de soin cause leur perte.

[...] compte cent vingt-six espèces d'oran[...]: dans la liste qui sera placée à la fin de [...]raité, on trouvera leurs noms, leurs qua[...], la forme de leurs fruits & de leurs fleurs, [...] il ne résulte dans un très-grand-nombre [...]es variétés plus délicates les unes que les [...]es.

CHAPITRE PREMIER.

De la serre des Orangers.

SANS nous arrêter à faire la description d'une serre, qui a exercé plus d'une plume, nous nous contenterons de dire qu'elle doit être bien bâtie, de hauteur convenable & de grandeur proportionnée aux arbres, suffisamment percée & fermant exactement. L'exposition du midi est la seule qui lui soit propre. Au-lieu d'être enfoncée ou plus basse que le terrein voisin, il vaut mieux qu'on y monte

Hh

par une pente insensible. Son aire ne doi ni carrelée, ni pavée, ni plancheiée, bien battue & sablée. La forme carré paroît préférable à la longue; les arbres y plus à l'aise, l'air y circule davantag dans les grands froids la chaleur du feu q y fait se communique à l'instant par Comme une serre carrée formeroit un c de bâtiment trop saillant, on peut en deux, ou partager la longue par une cl de refend. Neuf ou dix pieds de hauteur fisent pour placer les orangers moyens, il faut au moins 12 ou 15 pour les plus gra Il seroit à propos que toutes les serres fu voûtées, & que les croisées, ainsi que les p tes, fussent cintrées. Je ne dis point que p empêcher le froid d'y pénétrer, il est ess tiel de placer au-dessus, des appartemens des greniers.

Nous élevons à grands frais des oranger qui nous rendent peu, & qui sont des te infinis à venir. Pourquoi ne pas les mett en pleine terre dans des endroits bien expo sés sous de grands chassis vitrés avec d poêles d'une chaleur douce, placés de distanc en distance, non pour les pousser, ainsi qu cela se pratique à l'égard des productions pré-maturées, mais seulement pour les garantir des impressions du froid? On les gouver-neroit d'ailleurs comme les plantes exotiques qui sont en pleine terre au Jardin du Roi; & dans la belle saison les vitrages disparoîtroient

& laisseroient voir des allées délicieuses.

On prépareroit un terrein particulier qui seroit défoncé de cinq à six pieds, & dont la terre seroit composée comme celle des orangers, avec cette différence que des engrais convenables suppléeroient au défaut des influences de l'air dans nos climats. Les arbres seroient labourés, taillés & dirigés suivant l'usage ordinaire, ils pourroient nous donner d'aussi excellentes oranges dans leur genre, que les figues, les melons & les raisins en Normandie, où ces fruits sont assez bons à certaines expositions. Qu'on suppute les frais annuels que ces arbres occasionnent avec la dépense une fois faite des chassis & de leur entretien, & qu'on fasse une compensation de leur produit actuel & modique, avec celui qu'on en tireroit en pleine terre, on saura à quoi s'en tenir. Il suffiroit de faire construire une petite serre à chassis pour une demi-douzaine d'orangers seulement, on l'exécuteroit ensuite en grand si le succès étoit heureux. Un des avantages qui en résulteroient, seroit d'avoir quantité de fleurs & de plantes, qui tous les ans périssent ou souffrent beaucoup du froid; même dans les meilleures serres, telles que les giroflées doubles & les légumes.

On pourroit encore, sans grands frais, avoir également des orangers en pleine terre, mais en espalier. Dans des trous de cinq pieds de profondeur, sur six de large, dont

le rempliſſage ſe feroit avec la terre emplo
pour les caiſſes ; on planteroit ces arbres
toutes leurs racines, le long d'un mur
enduit. On ſupprimeroit le treillage do
ſaillie occaſionne des vents coulis même d
riere les meilleurs paillaſſons, quand ils
ſont pas bien clos, & à ſa place on fe
uſage de lattes aſſemblées avec du fil de
ou des clous d'épingle, & appliquées au m
ſur leſquelles on paliſſeroit les branches
orangers qu'on tailleroit & ébourgeonnero
comme les pêchers. Dans les campagnes
le plâtre eſt commun, on les travailleroit
la loque dont on a vu ci-devant les avantag
pour les arbres.

Mais, comment, me dira-t-on, garant
les orangers du froid, tant interne du côté d
la terre, pour l'empêcher de ſe prendre,
qu'externe du côté du corps de l'arbre & de
branches ? Sur des crampons de fer d'un pie
de long pour la ſaillie, faiſant crochet a
bout, & ſcellés au-deſſous du larmier, o
poſeroit des planches peintes à l'huile, & un
peu inclinées ſur le devant, en forme d'au-
vent, qui rejetteroit les eaux. Au-deſſous de
ces planches on appliqueroit des paillaſſons
extrêmement épais, qui tomberoient juſqu'à
terre. Tous les jours, ſur les neuf heures du
matin, tant qu'il ne géleroit point, on les le-
veroit pour les rabaiſſer ſur les trois ou quatre
heures. Lors des brouillards, & dans les tems
nébuleux, humides & venteux, on laiſſeroit

paillassons abaissés, & durant les fortes es on y ajouteroit une ample garniture de de litiere tenue du haut en bas avec des ches debout & en travers, comme on le pour les figuiers & les grenadiers. Dans tems doux, on l'ôteroit afin de donner de r aux arbres qu'on couvriroit seulement c les paillassons.

Il s'agit à présent de garantir de la gelée la re du pied des orangers tant en-dessus qu'au urtour des racines. Pour cet effet, il fau-oit user d'un moyen universellement prati-ué dans le Jardinage à l'égard des semi-dou-es mises en pleine terre en Octobre & ovembre; il consiste à garnir la superficie la terre à cinq ou six pieds au pour-ur de l'arbre, avec un pied d'épais de grande tiere, qui y reste tout l'hiver. C'est un fait ertain qu'il ne géle jamais au-dessous quel-ue forte que soit la gelée, quand cette li-iere est suffisamment épaisse, bien battue & ffaissée.

En 1740, M. Mouffle de la Tuillerie exécuta à Sceaux un projet presque semblable à celui que je viens de donner. Ses orangers furent enfermés dans un bâtiment de charpente couvert de chaume, où l'on avoit pratiqué des soupiraux vitrés de distance en distance. Plantés dans une terre factice, suivant l'usage, ils ne gelerent pas; mais ils se dépouillerent de leurs feuilles, faute de respiration, & l'humidité rendit leurs pousses jaunes &

veules. L'été & l'hiver s'étant écoulés, fut obligé d'abandonner cette nouvelle plantation mal dirigée, dont les arbres aussi commandables par leur grosseur que par la beauté périrent entiérement.

CHAPITRE II.

De la terre propre aux Orangers.

LA terre propre aux orangers est celle qui approche de la terre des climats dont ils sont originaires, avec cette différence que les nôtres étant enfermés dans des caisses, ne peuvent tirer leur substance que d'une portion de terre fort limitée, qui doit être par conséquent meilleure que celle du pays où leurs racines pompent horizontalement les sucs à des distances éloignées. De plus, ces derniers ont l'avantage de jouir dans tous les tems des bienfaits de l'air, & des influences d'en-haut. Il est donc question de composer une terre dont les ingrédiens soient aisés à trouver, & qui soit convenable aux orangers dans tout climat.

La meilleure des terres pour les orangers comme pour les couches, est celle des taupiniéres, je la crois même préférable au terreau, qui est ordinairement trop délié &

dont les sucs ne sont pas assez solides. Cette terre que les taupes jettent dehors après l'avoir broyée avec leurs pattes, est peut-être le plus excellent engrais qu'il y ait pour les plantes. Par ces terres de taupiniéres, on n'entend pas celles que ces petits animaux fouillent indistinctement dans toutes sortes d'endroits, mais celles des bons terreins & des bas-près où ils élévent de petits dômes d'une terre noire, douce, émiée & pulvérisée. Les Jardiniers se servent communément d'une terre jaunâtre qu'ils appellent franche, laquelle est matte, froide, argilleuse & n'est à proprement parler que de la terre à four; aussi sont-ils dans la nécessité d'employer en grande quantité d'autres ingrédiens. Je ne me sers donc point de celle-ci à qui le nom de franche convient si peu, & sans m'arrêter à la couleur, je dis, avec la Quintinye, que la marque d'une terre bonne & naturelle est décidée par ses productions; c'est celle où les arbres, les grains, les légumes, les fleurs & toutes les plantes font des progrès rapides, sans le secours abondant & réitéré du fumier. Si en la fouillant il paroît qu'elle soit la même en fond, comme en superficie, elle mérite le nom de franche.

Ce fameux Jardinier donne l'avis suivant pour juger de la bonté d'une terre. Prenez-en une poignée: flairez-la: si elle a une odeur forte, elle n'est pas franche: si elle n'en a aucune, elle l'est. Il propose encore de délayer dans de l'eau un peu de cette terre, puis après

l'avoir bien battue, lorſque l'eau ſera repo
d'en mettre dans ſa bouche, & de la goû
Si on s'apperçoit qu'elle a un goût âcre &
quant, elle n'eſt rien moins que franche ;
elle eſt douce, & ne ſent preſque rien,
bonté eſt décidée.

La main & les yeux ſont encore juges
fait de bonnes & de mauvaiſes terres. El
ont la premiere qualité, quand elles ſe p
lottent aiſément dans la main ſans avoir é
mouillées, de même que lorſque le grain
paroît un peu gros, abondant en parties lié
& rapprochées, telles que celui des terres ſa
bloneuſes.

En ſuppoſant maintenant que celle qui doi
être la baſe de la terre des orangers, ait le
qualités requiſes, il faut qu'elle faſſe moitié
de la compoſition qui leur eſt deſtinée. L'autre
ſera formée d'un quart de crottin de mouton
qui aura été dépoſé dans un trou deux ans auparavant. Couvert de quelques gazons un peu épais & renverſés, il s'y ſera cuit & digéré, & aura fermenté ſans s'évaporer au point d'être réduit en terreau.

Un quart de crottin de cheval ou de mulet conſervé avec les mêmes précautions. On peut, à ſon défaut, employer du terreau de couches nouvellement briſées & ſuffiſamment conſommé, en obſervant d'en charger davantage que de crottin de cheval ou de mulet, comme étant moins rempli de ſucs.

Un quart de terreau de fumier de vache

moins d'un an; il est gras & onctueux, & ... à faire la liaison de tous les ingrédiens ... il modere le feu & l'activité.

Le dernier quart sera de poudrette. On ...nne ce nom au terreau de matiére fécale, ...i, au bout d'un an ou deux qu'elle est con...mmée, n'a pas plus d'odeur que le fumier ... cheval réduit en terreau. Quelques Jardi...ers, pour pousser à fleurs leurs orangers, ...mploient cette poudrette peu de tems après qu'elle a été tirée des lieux d'aisance. Elle est alors corrosive & brûlante, & fait jaunir les arbres. De plus, elle communique à la fleur son odeur qu'elle n'a point entiérement perdue.

On fait encore entrer dans la composition des terres d'orangers, les boues des rues & des grands chemins, les terres d'égoût, de mares & de fossés. A Paris & dans les environs, nombre d'orangistes se servent d'une terre particuliere, nommée terre de gadoue, différente de la poudrette; elle provient des immondices des rues de Paris qu'on enlève par tombereaux pour les porter hors de la ville dans les lieux de leur destination. Ces immondices pourries & consommées forment par la suite un excellent terreau, mais brûlant & corrosif quand on ne le laisse pas essorer au moins pendant un an.

Avant que de mêler ces divers ingrédiens dont on aura fait autant de tas séparés, il faut 1°. les battre & les remuer pour les inciser, briser les mottes & les pulvériser. 2°. Les

paſſer, non à la claie, mais au crible d'oſi-
tel que celui dont les maçons ſe ſervent.
Jetter quatre pelletées de la terre naturell
& une de chacun des autres ingrédiens, en l
jonchant & les éparpillant, puis relever c
terres & les mettre en un ſeul tas. Cette op
ration faite une ſeconde & une troiſieme foi
on peut être aſſuré de leur mélange & les em
ployer, comme nous le dirons en parlant d
l'encaiſſement des orangers.

A l'égard du terreau des feuilles deſſéchées,
& du marc de raiſin que l'on n'emploie qu'à
deſſein de pratiquer dans cette terre factic
des ſoupiraux, pour que l'eau des pluies &
des arroſemens pénétre plus facilement la
motte des arbres, je les crois fort inutiles. Je
ne dirai rien de différentes mixtions de drogues dangereuſes, telles que la chaux, le ſoufre, le nitre, le ſalpêtre, les cendres de toute nature & la ſuie de cheminée, dont quelques perſonnes garniſſent le pied de leurs orangers. Malheur aux végétaux régis par des mains qui ſemblent n'opérer que pour détruire.

Tous les orangiſtes s'accordent à préparer leurs terres long-tems avant que de les employer. Trois ou quatre ans ſuffiſent pour que leur grand feu s'évapore, & ne ſont pas trop pour leur faire perdre leurs parties ſpiritueuſes, pourvu qu'on les dépoſe dans un trou au nord, qu'on les foule bien, & qu'on les couvre de gazons plaqués. Avec ces précautions elles ſont préſervées du pompement de l'air &

son aspiration, ainsi que des pluies, des ges & des gelées qui entraînent les esprits cette terre, & n'en font plus qu'un ré- n.

CHAPITRE III.

Des Orangers de pepin, & de leur greffe.

DANS différens endroits des climats convenables aux orangers, on ne se donne point la peine de les semer, mais on les éleve de bouture, comme nous le pratiquons à l'égard de la vigne, du coignassier & du groseillier : si on veut les changer d'espèce, on les greffe. Avant que de semer des pepins d'orange, il faut laisser pourrir la pulpe, la graine n'ayant son complément que lorsque celle-là lui a communiqué tous ses sucs par sa dissolution. Au mois de Mars on emplit de terre préparée des vases ou des caisses, & on y dépose des pepins d'orange en y faisant un trou avec le doigt; on les espace à trois ou quatre pouces en échiquier. Ils y restent deux ou trois ans, durant lesquels on les préserve également du froid & de la trop grande chaleur, & on les laisse pousser à leur gré.

Lorsqu'ils commencent à se fortifier, on les

élague un peu du bas, & on forme leur tê
d'année en année. A la troiſieme on les lève
motte, & on les place dans de petits pots
parés qu'on laboure avec les doigts pour
point endommager les racines. Au bout de 4
5, 6, 7 ou 8 ans ils ſont bons à être greffé
ſi leur groſſeur eſt celle du petit doigt. Cett
opération ſe fait en pied ou en tige de deu
façons, ſavoir à œil dormant & en approch
Quand on les greffe en pied de l'une ou de
l'autre maniére, il faut laiſſer croître & alon-
ger la greffe pour former une tige à l'arbre.
Tant que ſon écorce eſt tendre, & ſe lève ai-
ſément, c'eſt-à-dire en Juillet, Août & Sep-
tembre, on peut le greffer à œil dormant de
la maniére uſitée envers les autres arbres.

La greffe en approche ne ſe fait qu'en Mai. On place deux arbres aſſez près l'un de l'autre, pour que leurs branches puiſſent ſe toucher, & on les joint enſemble de deux façons qui réuſſiſſent également, en obſervant de greffer plutôt d'un ſujet plus foible ſur un ſujet plus fort, que d'un plus fort ſur un plus foible. La premiere façon conſiſte à leur enlever à tous deux une petite piéce d'écorce verticalement, de façon que l'écorce de chaque rameau réponde parfaitement l'une à l'autre en ſe touchant exactement, puis on les lie avec de la laine ou du coton, & on leur donne un tuteur. La jonction doit être faite dans le courant du mois d'Août; on coupe alors tout près de la ligature le rameau dont

a greffé, ainsi que la tête du sauvageon, & entoure ces plaies d'une emplâtre de bouze vache. Dans les greffes ordinaires c'est le jet greffé qui en adopte, pour ainsi dire, n étranger, au-lieu qu'ici c'est l'alliance, union intime de deux branches qui sont ré-iproquement les avances pour se conjoindre.

La seconde façon de greffer en approche différe peu de la premiere; elle se fait aussi dans le mois de Mai à deux sujets voisins l'un de l'autre, puis on coupe la tête du sauvageon qui doit être gros comme le doigt. Il faut que le rameau de l'oranger greffé qu'on choisit pour former la greffe du sauvageon, soit plus menu que ce dernier, à qui l'on fait une entaille par l'endroit coupé où on lui a retranché la tête; cette entaille ne doit point aller jusqu'à la moëlle. Ensuite on coupe au rameau dont on veut greffer la peau des deux côtés, & on l'introduit dans l'entaille faite au sauvageon, ensorte que les deux écorces se répondent & se touchent. Cette opération requiert célérité, de peur que les parties incisées ne se hâlent & ne se desséchent; si l'humide & l'onctueux, causes efficientes de l'incorporation, venoient à manquer, la greffe avorteroit. Dans cette maniére de greffer, comme dans la précédente, la ligature, la bouze de vache, le tuteur & le sevrage ont également lieu. La réunion des parties est complette, lorsqu'en levant la ligature on voit que le rameau appliqué sur le sauvageon est soudé avec lui.

CHAPITRE IV.

Des Orangers Provençaux ou Gênois & de leur gouvernement.

PEu de gens élevent des orangers de pépins, on préfere de les avoir tout greffés, & de les faire venir directement des lieux de leur naissance. Nous avons à Paris des Provençaux qui en font un grand commerce chaque année, soit en motte, soit à racines découvertes. On s'apperçoit bientôt si les premiers ont souffert en chemin, lorsque leurs feuilles sont flasques & plient sans se casser. La peau d'un beau verd un peu jaunâtre, lisse & unie, qui se lève aisément avec la pointe d'un couteau, est un indice certain de la santé des seconds. On remet en Octobre aux Provençaux un état des grosseurs, des espèces, & des hauteurs des tiges qu'on veut avoir, & ils vous les font tenir dans le mois d'Avril. Ces arbres sont préférables à ceux qu'ils vendent après les avoir long-tems gardés. L'essentiel est d'en avoir de levés & non d'arrachés. Je conviens que difficilement emballe-t-on sur les lieux des orangers avec des racines alongées, mais il faut en faire la dépense, si l'on veut jouir; elle n'est pas exorbitante.

Dès qu'ils sont arrivés au-lieu de leur destination, on doit les jetter dans de l'eau qui ne soit pas trop fraîche, & les y laisser cinq ou six heures. Après qu'ils en auront été tirés, & qu'on les aura fait essorer durant une heure environ, pour que la terre ne soit pas en bouillie autour des racines, on procédera à leur préparation, suivant les principes que j'ai établis par rapport à la plantation, & on les placera, soit dans des mannequins, soit dans des pots ou dans des caisses dont le fond garni de plâtras, facilitera l'écoulement de l'eau. Les premieres racines au-dessous du tronc immédiatement, sont d'ordinaire hors de terre, & exposées à l'air: c'est une mauvaise pratique. Les habitans des régions où naissent ces arbres, m'ont dit qu'ils y étoient plantés, comme le sont ici nos arbres fruitiers, c'est-à-dire, les racines en terre; la nature les a fabriquées pour être bénéficiées par son humidité.

Il est inutile d'avertir qu'il faut placer la tige de l'arbre d'à plomb & dans le milieu de sa caisse. Mais ce qui est bien essentiel pour les jeunes orangers, comme pour les autres, c'est la façon de couvrir leurs plaies. La cire jaune, vierge, ou verte, la térébenthine, les topiques graisseux n'y doivent jamais être employés: la terre grasse, le terreau, la bouze de vache, sont les seuls émolliens onctueux qu'il faille mettre en usage pour la cure des plaies, ainsi que je l'ai dit.

Il est maintenant question du traitement la tête du jeune oranger nouvellement ar de Provence. Doit-on lui en laisser une to formée, ou supprimer ses branches pour en faire pousser une nouvelle ? La coutume d'écourter les branches, & de les réduire à très-petit nombre ; elle est très-sage dès qu mutile les racines : comme on ôte aux arbr par ce retranchement les moyens de travai ler, il faut nécessairement leur couper la tê Pour nous qui les plantons avec toutes leu racines, nous osons ce que les Jardinie n'entreprendroient qu'au détriment des ar bres.

Je prétends qu'on doit préférer les oranger à racines nues & découvertes, à ceux qui son en motte. Ceux-ci ont ordinairement des raci nes plus écourtées, entassées & entourées de terre desséchée qui les comprime, souvent elles sont chancies, forcées & cassées. En plantant de tels arbres en motte, on ne voit aucun de ces défauts qui les empêchent dans la suite de profiter & de s'étendre.

L'usage est de mettre dans des couches vieilles ces orangers empottés ou encaissés. On les place aussi en pleine terre le long d'un espalier exposé au levant, en observant de les couvrir durant quelque tems d'un paillasson pour les défendre des ardeurs du soleil, & de garnir leur pied avec de grand fumier vieux. On les y laisse jusqu'à ce qu'on serre les orangers à la mi-Octobre. Plusieurs Jardiniers les

en

en retirent au commencement d'Août quand ils sont bien repris, & les abritent afin qu'ils achevent leurs pousses, & s'accoutument à l'air avant que d'être mis dans la serre. S'ils poussent de travers, on les dirige en ôtant les bourgeons difformes qui se portent vers le bas, où l'on les raccourcit à un œil du dedans pour les faire aller en contre-haut, on éclaircit les jets qui sont trop drus, & on laisse les gourmands symmétrisés, afin de garnir l'arbre, & de former sa tête. Quand au contraire ils ne poussent que d'un côté ou dans le milieu, il faut les retrancher totalement, à moins qu'ils ne soient nécessaires pour garnir un vuide : on les coupe alors à cinq ou six yeux, puis on les rabat à deux, & enfin on ne leur laisse que le drageon d'en-bas. C'est le vrai moyen, comme on l'a déjà vu, de fatiguer & de dompter les gourmands qui deviennent branches utiles dans tous les arbres fructueux.

CHAPITRE V.

De l'encaissement & demi-encaissement des Orangers.

L'ENCAISSEMENT des arbres en pots ou en mannequins, est le même que celui des grands orangers, qu'on ne rencaisse que dans le cas

de nécessité. Il a lieu envers ceux qui ne p[oussent] plus comme auparavant, dont les feui[lles] jaunissent ou tombent, dont l'écorce, au [lieu] d'être rebondie, est aplatie sur la partie [li]gneuse, dont les plaies ne se recouvrent p[oint] & n'offrent point de bourrelet cicatrisan[t], dont le bout des branches noircit, & dont l[es] feuilles sont petites ou attaquées de la rouill[e]. Un Jardinier attentif au langage muet, m[ais] expressif de ses orangers, prévient ces dive[rs] accidens dès qu'il en apperçoit les symptôme[s].

Le rencaissement est bien facile, lorsque l[es] caisses sont à barres de fer & à guichets q[ui] s'ouvrent; on retranche la motte de chaqu[e] côté avec une bêche, ainsi que dessus & des[-] sous. Ce retranchement se fait depuis deux à trois pouces d'épaisseur, jusqu'à cinq ou six à de gros orangers. Ceux qui n'ont point de machine pour tenir l'arbre suspendu en l'air, afin d'en tailler la motte plus commodément, prennent un treteau un peu élevé, sur lequel ils posent une piece de bois longue, au bout de laquelle ils attachent le corps de l'arbre après l'avoir auparavant garni, puis appuyant en bascule sur le bout de la piece de bois, ils tiennent l'arbre suspendu en l'air, & travaillent la motte de tous côtés.

Les orangistes ne ménagent pas assez les racines qu'ils taillent extrêmement court; ils anticipent jusqu'aux grosses, traitent les petites & les moyennes sans principes, & suppriment tout le chevelu. En conséquence de ce

i a été dit plus haut de la préparation des
cines des petits orangers Provençaux, j'éta-
s les regles suivantes.

1°. Ne jamais écourter les racines tant
u'elles sont vertes & franches, mais raccour-
r seulement jusqu'à l'endroit vif celles qui
nt mortes ou languissantes. En coupant si près
e la motte, lorsque les racines sont vivantes,
n les met à jour. Quand la motte vient à se
endre, l'air les pénetre, d'où il s'ensuit un
puisement & un dessêchement qui occasion-
ent le dépouillement des feuilles.

2°. Retrancher seulement les racines usées
qui, alongées jusqu'aux bords de la caisse, se
sont émoussées & repliées sur elles-mêmes en
forme de spirales. Elles ne peuvent avoir d'ac-
tion, ni faire envoi d'aucun suc, soit dans le
tronc, soit dans les autres parties de l'arbre.

3°. Ne point trop foncer en dégradant la terre, quand on est obligé de supprimer des racines mortes, de peur d'altérer les voisines, ou de les mettre à jour lorsqu'elles sont saines. Voici l'unique façon de s'y prendre: tenir ferme l'une après l'autre les racines grosses & moyennes, & les raccourcir jusqu'à ce qu'on ait atteint le vif. Au-lieu de tirer sa coupe en bec de flûte alongé, qui jamais ne se recouvre, faire une taille courte, ronde & horizontale.

4°. Abattre en dernier lieu les encoignures de la motte qui, par ce moyen devient ronde, & facilite l'encaissement. Il est question maintenant d'y procéder en cette maniére. On met

au fond de la caiſſe trois pouces de platras ou de pierres tendres, légères & poreuſes dans les lieux où l'on ne bâtit point en plâtre. Quelques-uns ſe ſervent de bâtons de fagot. On les recouvre d'un lit de la terre dont nous avons parlé, laiſſant la place de la motte comme nous allons le dire. Je ne puis trop à ce ſujet m'élever contre un abus qui regne dans le Jardinage. Tous les orangiſtes s'accordent à battre cette terre; & la Quintinye eſt d'avis de faire entrer un ouvrier dans la caiſſe pour plomber la terre à chaque lit, & la rendre comme un plancher auſſi dur que la terre. Cet Agriculteur qui, en parlant de la plantation, avoit exactement recommandé de ne point fouler la terre avec les pieds, ſe trouve ici en contradiction avec lui-même.

5°. Prendre la meſure de la hauteur de la motte & la porter dans la caiſſe; faire enſuite le rempliſſage, en obſervant de la placer de façon qu'elle ſoit de niveau à la caiſſe, & remplir les côtés. Si la terre s'affaiſſe, on y met des hauſſes faites avec de petites planches ou des douves qu'on recharge juſqu'à ce qu'elle ait fait ſon effet. Je préfere cet uſage à celui de battre la terre, ſoit avec les mains, ſoit avec de gros bâtons. Il n'y a pas lieu de craindre que la ſecouſſe des vents dérange la tête des orangers; leur motte renfermant leurs racines couvertes juſqu'au tronc, ont au moins quatre pouces de terre de plus que ſi on eût mis les racines à découvert.

Qu'on ne dise point que les orangers prendront trop de nourriture, qu'ils pousseront des racines trop longues pour l'étendue de leurs caisses, qu'ils produiront beaucoup de bois, peu de fleurs & de fruits, qu'ils deviendront trop gros de tige, & qu'on ne bat la terre du bas & des côtés que pour les faire jeuner. Je soutiens 1°. que dirigés suivant nos principes, les arbres donneront amplement des fleurs, & une quantité suffisante de fruits par proportion à leur vigueur, ils pousseront moins en bois, & par conséquent il en faudra moins retrancher; 2°. Que les racines seront rallenties dans leur accroissement dès qu'elles rencontreront le fond & les côtés de la caisse, & qu'elles se replieront de même. Quant à la tige, c'est le plus grand avantage qu'on puisse lui procurer que de la faire profiter. Au reste, quand elle est parvenue à une certaine grosseur, elle reste toujours à peu-près dans le même état.

Il s'agit à présent de ce qu'on nomme demi-encaissement; on entend par ce mot le renouvellement des terres des orangers en dessus & par les côtés seulement des caisses sans ôter leur motte. On y procede de la même maniére que pour l'encaissement. Ces deux opérations sont indiquées par la nécessité; le tems de les faire est le printems & non l'automne voisine d'une saison âpre & rigoureuse, durant laquelle les orangers n'ont que trop à souffrir sans qu'on les affoiblisse & qu'on les tourmente auparavant.

Une des suites de leur encaissement est le dépouillement de leurs feuilles, & par conséquent la privation de fleurs, de fruits & de belles pousses pour l'année, & souvent pour la suivante. Un oranger ainsi dépouillé doit être traité différemment ; il faut le décharger beaucoup de son bois & le tailler à un, deux ou trois yeux. La Nature a pourvu à la réproduction subite & universelle des feuilles des autres arbres par un arrangement interne & une provision de sève proportionnée. Ceux au contraire qu'on appelle de verdure perpétuelle, sont fabriqués pour conserver leurs feuilles, ne les quitter & ne les reprendre que successivement. Qu'on juge de la dépense de la sève qui est nécessaire pour la réproduction de leurs feuilles opérée à la fois : elle est d'autant plus grande que ces feuilles sont fournies d'une sève plus abondante que celles des arbres qui se dépouillent annuellement. Comparez une feuille d'oranger, de citronnier, de laurier avec celles de nos arbres fruitiers & stériles, & vous reconnoîtrez que l'épaisseur & le poids en sont bien différens. Quant à ceux qui n'en ont que de petites, tels que les ifs, les pins & les sapins ; la Nature, au-lieu de rassembler dans une seule une même quantité de sève, l'a répartie dans plusieurs, dont la réunion compose le pareil volume, & leur équivaut en pesanteur. Cette grande abondance de sève est cause que ces feuilles tiennent plus long-tems que celles des autres arbres.

Pour prévenir le dépouillement des orangers, il suffit de ne point retrancher leur motte, & de ne point écourter leurs racines, comme on le pratique journellement. Je suis effrayé du précepte que donne la Quintinye, de supprimer environ les deux tiers de la vieille motte : il est impossible qu'on ne dégarnisse de terre les restes des racines laissées à ces arbres infortunés. J'aimerois mieux renouveller plus souvent le demi-encaissement, & réserver l'encaissement pour les cas d'une nécessité absolue, tels que la petitesse des caisses ou leur mauvais état.

CHAPITRE VI.

De l'arrosement des Orangers.

On distingue deux sortes d'arrosemens, ceux d'été & ceux d'hiver. L'oranger ne veut que médiocrement d'eau ; il vaut mieux lui en donner souvent pour tenir la terre moite, que d'arroser par flot & l'inonder. Les orangers qui ont soif, pâtissent & jaunissent. Leurs feuilles s'abaissent, & tombent souvent en partie, leur écorce s'aplatit sur la partie ligneuse & se ride, leurs fleurs penchent & se fanent. Dès que ces indices paroissent, on ne différera pas de leur donner de l'eau ; aux plus grands un

arrosoir pour deux; aux moyens un pour tr
& aux petits un pour quatre ou cinq. Il f
considérer, que comme nous laissons la te
fort meuble, les arrosemens la pénetrent, a
lieu que les orangers plantés suivant l'usag
ne se ressentent presque point des arrosemen
à moins qu'on ne les baigne.

On demande à quelle heure du jour on doi
arroser. Les arrosemens faits le matin & à midi,
sont d'abord pompés par l'air, par la chaleu
& par le hâle, par conséquent ils servent peu.
Ceux du soir au déclin du jour sont trop proches du serein & des rosées de la nuit. D'ailleurs vers ce tems-là la motte & la caisse ont déja commencé à se refroidir, & les arrosemens, suivis des fraîcheurs de la nuit, morfondent la plante. Ainsi donc le tems le plus propre pour arroser les orangers, est sur les 5 ou 6 heures après-midi dans les longs jours d'été, & 4 ou 5 dans les autres. L'eau tempére alors, humecte & rafraîchit successivement la motte; & lorsque le serein, suivi des rosées fraîches de la nuit arrive, elle aura été suffisamment dégourdie. C'est ce passage doux & insensible d'une chaleur vive à une fraîcheur tempérée qui fait la fécondité & le progrès des plantes.

Toute eau est bonne, pourvu qu'elle ne soit ni corrompue ni bourbeuse. Mais quelle qu'elle puisse être, il faut qu'elle ait été déposée durant un tems suffisant, soit dans un bassin, soit dans des tonneaux, & échauffée par le so-

leil. Il eſt inutile de dire que l'eau crue & fraîche eſt nuiſible à l'oranger qu'elle morfond. On l'arroſe ordinairement quand il eſt rentré dans la ſerre ; cet uſage eſt fondé ſur ce que, dans le tranſport des caiſſes, la motte a été ébranlée, & que par l'arroſement on ſoude la terre avec les racines. Il en eſt de même pour la ſortie des caiſſes que l'eau appeſantiroit.

La tranſpiration des orangers, comme de toutes les plantes, étant moindre en hiver, à cauſe d'une attraction moindre de l'air, on les arroſe plus rarement ; ſi-tôt qu'on s'apperçoit du plus léger indice de ſoif, on leur donne de l'eau, mais jamais avant ni durant une forte gelée.

La quantité eſt à-peu-près la même que celle preſcrite pour les arroſemens d'été, comme pour l'eau dégourdie, qu'on ſe gardera bien d'employer médiocrement chaude. Quand les gelées ont été longues, & qu'on a fait du feu dans la ſerre, l'évaporation de l'humide a été plus grande, il faut donc arroſer un peu plus. On connoît que les arbres ont beſoin d'eau, quoique l'état de leurs feuilles ne l'annonce point, quand la terre eſt fort ſéche, & qu'en y inſérant les doigts, on la trouve toujours en pouſſière.



CHAPITRE VII.

Du gouvernement des Orangers dans la ſerre.

PERSONNE n'ignore qu'il ne faut point ſerr les orangers ni durant ni après la pluie, ma choiſir un beau tems, & attendre que les caiſ ſes ayent été eſſorées ; l'humidité qui regne tant ſur les branches, que ſur les feuilles, cauſeroit de la chanciſſure. Immédiatemen après leur rentrée, on leur donnera un peti labour, ſoit pour ôter les mauvaiſes herbes, ſoit pour faciliter aux arroſemens l pénétration de la motte. Ce labour ſe fait avec la houlette ou un couteau qui ne coupe point.

L'arrangement des orangers dans la ſerre doit être tel, qu'on puiſſe aiſément paſſer autour des caiſſes pour les viſiter. D'ailleurs quand les arbres ſont trop proches, la circulation de l'air eſt gênée ; & les branches donnant les unes dans les autres, les feuilles jauniſſent & tombent. On en place un petit entre deux de haute tige. Il eſt à propos qu'il y ait une allée de ſix pieds de la muraille aux orangers, pour que l'humidité qui fait blanchir &

tomber les feuilles ne s'y communique point, ce qui arrive nécessairement malgré les paillassons dont on les garnit, & auxquels elle s'attache.

Cette même allée doit régner aussi dans le milieu pour l'agrément, pour le renouvellement de l'air, & pour la commodité de placer les orangers & de les sortir. De plus, il faut que le Jardinier puisse avec une échelle double les travailler durant leur séjour dans la serre. Voici en quoi consiste ce travail; à les délivrer de la punaise & du puceron, dont les œufs, quoiqu'imperceptibles, n'en existent pas moins. C'est durant l'hiver qu'il doit avec de petits linges doux frotter la tige, les branches & les feuilles, les laver & les éponger, couper les petits bourgeons morts ou mourans, & les chicots qui ont pu se former à l'occasion des branchages cassés en cueillant la fleur.

On ne peut trop recommander aux Jardiniers l'attention à fermer & à ouvrir la serre à tems. Je n'en vois que trop clorre les fenêtres après que l'humidité est entrée, & se montrer peu exacts à les ouvrir aux moindres rayons du soleil, quand les gelées ne sont point fortes. Une des choses les plus importantes pour la conservation des orangers, c'est non-seulement de les garantir du froid & de la gelée, mais encore des vents coulis; quand les serres sont mal fermées, ceux qui sont les plus voisins des portes & des

fenêtres ſont ſouvent brouis. En conſéqu
on garnira ſes ouvertures de grande litie
de fumier & de paillaſſons tant que durer
les froids, & pendant la neige.

La Quintinye (*Traité des Orangers*, *Ch
pitre IX*) prétend les garantir de la ge
par le moyen de lampes allumées & diſp
ſées dans la ſerre. Il ſe ſert de l'exemple d'u
ſimple bougie, qui dans un carroſſe bien fe
mé produit une chaleur ſuffiſante pour d
voyageurs. Je ne crois pas cet exemple *juſt*
quant à l'application qu'il en fait. Je convien
que la bougie allumée dans un carroſſe y pro
duit une grande chaleur, mais c'eſt parc
qu'elle eſt beaucoup augmentée par la tranſ
piration & l'haleine des perſonnes qui y ſont
au-lieu que les orangers, loin d'en produir
aucune par eux-mêmes, ont beaucoup de
fraîcheur cauſée par la motte de terre hu-
mide dans laquelle ils ſont plantés. J'ajoute
que la fumée de ces lampes doit, à la lon-
gue, incommoder les feuilles, que leur va-
peur noire eſt auſſi nuiſible que celle du char-
bon, & que les lampes, quoique multipliées,
ne peuvent rien contre les froids exceſſifs.
Je ne dis rien de la coutume où ſont quel-
ques Jardiniers de brûler dans la ſerre jour
& nuit, tant que le froid dure, de la paille
ou du bois verd qui y fait une fumée épaiſſe.
Ils ont vu pareille choſe pratiquée par les
Vignerons, qui dans leurs vignes lors des tems
critiques, mettent le feu à des herbages ou

à du fumier humide, & ils ont imaginé que ce qui pouvoit être de quelque utilité en plein air, devoit également réussir dans une serre close de toutes parts. L'impression de cette fumée au plancher & aux murs de la serre, suffit pour rejetter cet expédient.

Rien ne me semble préférable aux mottes qui prennent feu aisément sans faire de flamme comme le bois, mais à-peu-près comme le charbon. Tous les matins & dans la journée, ainsi que le soir, tant que la gelée dure; vous allumez de ces mottes dans des poêles de fonte ou de terre, pour procurer non de la chaleur dans la serre, mais un air tempéré. Afin de pouvoir juger du degré de température, il faut placer dans son milieu un petit thermomètre qui réglera la quantité de mottes à mettre dans les poêles. Une fois consommées, elles durent long-tems en forme de charbon & garantissent vos arbres de la rigueur du froid, sans l'inconvénient de la fumée, ni des vapeurs malfaisantes.

CHAPITRE VIII.

Des Orangers hors de la ferre, & de leur gouvernement au printems.

LES orangers, après avoir foutenu les rigueurs d'une faifon fâcheufe, après avoir été privés des bienfaits de l'air durant fept mois de prifon, ont furement pâti. On ne peut donc leur refufer un reftaurant qui les échauffe fuffifamment fans les brûler, & qui les nourriffe en même-tems. Ces deux effets font procurés par une bouillie de crottin de cheval bien confommé qui fe fait ainfi. On en emplit un tonneau à moitié avec pareille quantité d'eau. Durant trois ou quatre jours on a foin de le bien remuer, même de l'écrafer avec les mains, comme quand on foule la vendange, ce qui forme une forte de bouillie dont on verfe un feau à chaque oranger fort & par proportion aux autres. Avec ce reftaurant on peut être affuré que les arbres font des progrès étonnans, font d'une verdure parfaite, & que jamais le hâle, ni la féchereffe ne peuvent leur nuire, pourvu qu'on ait foin de faire les arrofemens ordinaires. J'ajoute que les encaiffemens & demi-encaiffemens font auffi moins fréquens. J'ai vu l'eau de foffe à

fumier prise chez les fermiers, réussir également.

Durant l'hiver nombre d'orangers n'ont pas laissé de faire des pousses nouvelles ; à d'autres des bourgeons alongés en dérangent l'ordre & la symmétrie : alors on s'applique à les dresser. Leur beauté consiste à avoir une tige droite, une tête ronde en dôme surbaissé, ou en forme de calotte & sans aucun vuide au-dehors. Il faut que leur peau soit claire, lisse & unie, saine & d'un beau verd. Du reste, ils doivent être évuidés, c'est-à-dire que les branchages soient détachés les uns des autres, & qu'ils soient pleins sans confusion.

Quelques-uns font la taille de l'oranger très-difficile : elle l'est comme celle des autres arbres, quand on ne s'y entend pas, & qu'on n'étudie point leur nature, ni leur façon de pousser. On n'a pas, ce semble, assez distingué dans le régime de l'oranger la taille proprement dite & l'ébourgeonnement ; la premiere a pour objet la pousse précédente, & le second la pousse actuelle. Toutes deux étant fort différentes doivent aussi être traitées différemment.

On demande s'il faut tailler les Orangers en les sortant de la serre, ou après qu'ils ont donné leurs fleurs, ou avant que de les rentrer. Ces trois époques ont leurs partisans. Ceux qui taillent après la fleur, & qui suppriment ou raccourcissent à mesure les pous-

ſes irréguliéres, confondent la taille avec bourgeonnement. Quelques-uns laiſſent les arbres à leur gré, & ſe contentent, pour éviter la difformité, de retrancher les branches mortes, ou qui s'échappent.

Il eſt des particuliers qui taillent au printems, & qui ébourgeonnent durant la pouſſe. Ils traitent les branches fructueuſes des orangers comme celles des autres arbres, en alongeant les bois à fleur, & les conſervant autant qu'il eſt poſſible, ſauf à ravaler après la fleur lors de l'ébourgeonnement, celles des branches à fruit qui pourroient faire difformité. Les partiſans de cette méthode alléguent en ſa faveur le récouvrement plus prompt alors des plaies faites aux arbres, & ils prétendent que leur vigueur, leur ſanté, & leur accroiſſement en ſont des ſuites. En convenant qu'elle eſt aſſujétiſſante, parce qu'il faut de quinzaine en quinzaine ébourgeonner les orangers, ils aſſimilent cette ſujétion à celle qu'occaſionnent nos eſpaliers pour leſquels on prend les mêmes ſoins.

La plupart de nos Jardiniers taillent les orangers immédiatement après la fleur. Cette méthode a ſes avantages & ſes inconvéniens. La taille étant faite à la fin de Juillet vers le ſolſtice qui eſt le tems de la grande pouſſe de ces arbres, la production du nouveau bois eſt aiſée, & les bourgeons peuvent encore s'aouter. D'un autre côté, vous les obligez à faire de nouvelles pouſſes à la place de celles
que

que vous leur ôtez dans le tems où ils se sont comme épuisés à produire leurs fleurs. Si on ne leur supprimoit pas à la taille une aussi grande quantité de bourgeons, il est certain qu'ils auroient assez de force pour les nourrir, puisqu'ils en reproduisent un nombre équivalent à ceux qu'on leur a ôtés, & que la sève qui passe dans ceux-là eût suffi pour substanter ceux-ci. Or, je demande pourquoi abattre ce que la plante ne manque pas de repousser, ce qui lui est nécessaire, ce qu'elle est même forcée de reproduire parce qu'elle ne peut s'en passer?

Si au-lieu de dépouiller, comme on fait, les orangers de tout leur bois, on les ménageoit davantage, on en tireroit un meilleur parti. Tous les taillent suivant leur goût particulier, sans principes, sans regles. Mais quelles sont ces regles? En voici un exposé succinct.

Je commence par adopter la méthode de ceux qui taillent leurs arbres au sortir de la serre. Deux sortes de branches s'offrent d'abord, savoir des bois de la pousse précédente, & des bourgeons nés durant le séjour des orangers dans la serre; les premiers se sont alongés, ou n'ayant pas eu le tems de se former en entier sont fluets, ou ont péri durant l'hiver; la peau des seconds est flasque & trop tendre, & ils ne résistent point au grand air. Il faut donc les récéper, ou les rabattre à un bon œil, & la vraie saison est le printems. En taillant

ou supprimant alors quelques branches de vie
bois, mortes ou mourantes, l'arbre n'en po
sera que mieux.

On taille encore toutes celles qui s'empo
tent, qui excedent ou qui s'abaissent trop
celles dont l'extrémité est fluette, celles q
ayant poussé doubles ou triples, n'ont p
été éclaircies lors de l'ébourgeonnement, c
qui sont nées postérieurement; on les taille
dis-je, par-tout où se trouvent de bons yeux
& on les arrête dessus. Ces branches ainsi rap
prochées font éclorre par la suite des bour
geons dont on se sert pour renouveller l'arbre.

Si l'on trouve qu'un oranger a poussé plu
d'un côté que d'un autre, ou qu'il paroisse
vouloir s'y jetter; on laisse au côté fougueux
beaucoup de branches & de bourgeons, dussent-ils faire un peu de confusion: au contraire on soulage amplement le côté foible; par ce moyen le côté fort étant plus chargé, fait un emploi de sève plus considérable, que si on le tenoit de court.

L'oranger a une forte d'inclination à pousser des branches longuettes, à larges feuilles qui se rabattent horizontalement, & tombent sur les inférieures. Beaucoup de branches fortes dont les feuilles larges & épaisses abondent de suc nourricier, se renversent pareillement sur celles de dessous. On remédiera à ces inconvéniens, en les taillant court, & les mettant sur un œil du dehors pour faire éclorre des bourgeons montant perpendiculairement.

Une des perfections de l'oranger, outre sa [fig]ure ronde & régulière, est d'être également [pl]ein par-tout. Il en est où se trouvent des [v]uides causés par la mortalité ou la fracture [d]es branches. Comment réparer ce défaut? [V]oici ce qu'un Jardinier intelligent ne man[q]ue pas de faire. Le vuide se rencontre dans [l]e haut de l'arbre, dans son contour, ou dans [l]e bas. Si c'est dans le haut, il prend deux pe[t]ites baguettes qu'il attache en croix au mi[l]ieu de la partie vuide, & y amene les branchages voisins. On remédie aux lacunes des contours, en attirant avec des osiers ou des joncs les branches les plus proches vers le côté défectueux. On fait la même chose dans le bas, où l'on force un peu avec un osier fort, & jamais de fil d'archal, les gros bois pour les amener, de façon que les branchages se rapprochent par leur extrémité.

Il arrive encore à l'oranger de produire des branches fortes & bien nourries, qui ne sont pas néanmoins des gourmands. Comme elles dérangent sa belle ordonnance, & que l'arbre est suffisamment rempli, il faut les supprimer. Quantité de petits jets ont poussé en Juillet & en Août aux aisselles des branches fortes; on a omis de les ôter lors de l'ébourgeonnement, & plusieurs ont grossi & se sont aoutés, C'est encore à la taille qu'ils doivent être retranchés.

Les Jardiniers, pour avoir plutôt fait, les cassent; pratique vicieuse, dont les suites sont

de petites esquiles qui nuisent à l'œil voisin, font difformité, & causent par la suite, en se séchant, une sorte de petit chancre. On aura l'année précédente, laissé des gourmands ou des branches de faux-bois à certains endroits de l'arbre garnis de bois mesquins : c'est au temps de la taille qu'on coupe ces derniers, & qu'on se retranche sur les premiers : il faut, autant que la régularité de l'arbre le permet, tailler un peu long ces sortes de bois, & les charger en leur conservant quelques-uns de leurs bourgeons du bas, sauf à les retailler en ravalant quand ils auront jetté leur feu.

Quoique nous conseillons de faire prendre aux orangers cette forme de calotte ou de dôme qui plaît tant, néanmoins nous ne croyons pas qu'il faille lui sacrifier leur santé, ni leur fécondité. Nous dirons volontiers avec un poëte :

En eux un beau désordre est un effet de l'Art.

L'utilité peut s'allier avec une certaine décoration ; nous connoissons beaucoup de Jardiniers dont les arbres, sans être parfaitement symmétrisés, ne sont point difformes, & qui leur rapportent par an des sommes considérables.



CHAPITRE IX.

De l'ébourgeonnement des Orangers.

LES orangers font ordinairement éclorre trois ou quatre bourgeons ensemble : c'est le plus droit, le mieux nourri & le mieux placé qu'il faut conserver. On les visitera une fois le mois, & vers le solstice tous les quinze jours. Depuis la fin d'Août, jusqu'au tems où l'on les serre, l'ébourgeonnement n'a plus lieu. Quantité d'orangistes, & la Quintinye entr'autres, s'accordent à laisser croître la tête de leurs arbres de six pouces au pourtour pour chaque bourgeon de l'année, ce qui fait un pied de diametre. Mais il s'en faut bien que cette regle soit suivie : si elle l'étoit, on ne les verroit pas presque toujours les mêmes. De plus, si un oranger augmentoit chaque année dans cette proportion, sa tête, au bout de six ans, auroit une toise de plus dans son diametre, ce qui en feroit trois de tour. Les orangers de Versailles âgés de plus de 100 ans, n'ont pas 100 pieds de diametre, qui en feroient 300 de tour. La cause de leurs progrès peu sensibles, doit être attribuée, ou au défaut de conduite, ou aux évenemens fâcheux, tels que les vents, la gelée & la grêle, qui obli-

gent de les rapprocher de tems à autre. D'ailleurs si tous les ans ils croissoient d'un pied de diametre, quelle caisse les contiendroit, quelle serte pourroit les recevoir ?

Nous avons parlé dans le Chapitre précédent de certains bourgeons qui se rabattent sur leurs inférieurs ; voici comment on les ébourgeonne : ou ils sont nécessaires dans la place qu'ils occupent, ou ils ne le sont point. Dans le premier cas, on les conserve, mais on les empêche de se renverser, en attachant en travers, ou perpendiculairement, une petite baguette aux branches voisines qui leur sert de tuteur, jusqu'à ce qu'ayant été aoutés, ils ayent pris leur pli. Dans le second cas, on les supprime entiérement. Il peut arriver qu'il n'y ait qu'une partie de ces bourgeons d'utile pour la forme de l'arbre, ou pour remplacer quelque petite pousse voisine : on les raccourcit alors à trois ou quatre yeux en les faisant monter droit, & ces yeux font éclorre de bons bourgeons, dont par la suite on fait choix pour garnir l'arbre.

Dans le fort de la pousse des orangers au commencement de Juillet, surtout lorsque les années sont tendres & humides, il paroît une multitude de petits faux-bourgeons maigres, tendres, & d'un verd pâle naissant. Ces branches folles qui poussent fréquemment des aisselles des gourmands, peuvent se couper dès leur naissance avec l'ongle du pouce. Ce qui embarrasse le plus dans les orangers comme

ns nos arbres fruitiers, ce sont les gourmands & les demi-gourmands. Il est des moyens ars d'en tirer de grands avantages, & d'éviter es maux qu'ils peuvent occasionner. Ils deviennent très-précieux, toutes les fois qu'ils ont placés avantageusement, c'est-à-dire, qu'ils n'ont autour d'eux que du bois mesquin & des pousses chétives, ce qui les met en état de renouveller cette partie de l'arbre où ils ont pris naissance. Il y a pour lors deux moyens d'en faire usage. Le premier est de ne point laisser trop grandir ces gourmands, mais de les arrêter de bonne heure pour leur faire pousser des drageons capables de garnir la place. On les coupe à cet effet à moitié au-dessus d'un œil, d'où il arrive que plusieurs yeux du bas s'ouvrent & font éclorre des bourgeons. On les ravale ensuite sur un d'eux & même sur le dernier. Celui-ci s'alonge & a encore le tems de s'aouter, & l'année suivante on taille dessus. Le second moyen est de supprimer ce bois fresle quand le gourmand est en état de le suppléer; ce qui est du ressort de la taille. Je ne dirai rien de plus à ce sujet que j'ai traité ailleurs à l'occasion des arbres fruitiers.

Faire une tête aux orangers, n'est pas l'ouvrage d'une seule taille ni d'un seul ébourgeonnement. Il faut, durant plusieurs années, les dresser & les corriger, leur donnant l'essor du côté où ils poussent trop, & les tenant court du côté foible, puis rabattant lors de la pousse la partie trop forte, & serrant fort près du haut

pour leur procurer une figure ronde & rég
lière également par-tout. De même leur beau
consiste à être un peu haut montés, & à avo
une taille élégante; ce qu'ils acquierent, lor
que d'année en année on élague tantôt un
branche, tantôt une autre ou plusieurs. J'ai v
des orangistes qui, pour avoir plutôt fait, éla-
guoient tout à la fois leurs arbres dont ils fai-
soient par la tige ce qu'on appelle des manches
à balai.

CHAPITRE X.

Des fleurs & fruits des Orangers.

ON distingue trois sortes de branches sur l'oranger, celles à bois, celles à fruit, & celles à bois & à fruit tout ensemble; les unes de vieux bois, & les autres de la pousse de l'année précédente. C'est vers le 11 de Juin que les fleurs des orangers commencent à paroître, puis croissent & arrivent à leur grosseur de jour en jour. Quelques-uns en donnent dans la serre même, & d'autres les y font éclorre. Ces fleurs précoces, ordinairement petites & fort maigres, tombent sans parvenir à leur grosseur. Elles indiquent dans les sujets un dérangement méchanique, d'où je conclus qu'ils doivent être médicamentés, taillés fort court, & déchargés de fleurs.

Les premieres qui croissent dans l'ordre de la nature, sont celles qui prennent naissance sur le vieux bois. On les connoît aisément ; au-lieu de pousser une, à une ou deux ou trois ensemble, elles sont grouppées & entassées. Elles s'entrepoussent & tombent fréquemment, leur multiplicité les empêche de grossir, & elles nouent rarement. Ceux qui, autour de Paris font commerce de fleurs pour les bouquets, en tirent un grand profit, mais les curieux orangistes les jettent à bas, & prétendent qu'elles épuisent les arbres. Quant aux fleurs des branches de la pousse derniere, elles sont grosses, longues, bien nourries, & plus communément placées aux extrémités que dans le bas. C'est une des raisons qui retiennent beaucoup de gens de tailler les orangers au printems après leur sortie de la serre.

Il n'y a point de regle certaine pour la quantité plus ou moins grande de fleurs à laisser sur les orangers. Tout arbre fort qui n'aura point été épuisé par la soustraction annuelle de son bois, ne peut trop porter de fleurs, mais à celui qui est fatigué, il ne faut point en laisser. On demande en quelle quantité elles doivent rester sur les arbres pour nouer & devenir oranges. Voici mon sentiment que je soumets au jugement des personnes dégagées de toute prévention. Je ne puis voir sans douleur la quantité prodigieuse de branches qu'on abat tous les ans sur les orangers, dont on fait autant de squelettes, pour leur faire pous-

ser de nouveau bois qui aura son tour l'a
suivante. Cette foule de bourgeons jett
bas sont en pure perte pour l'arbre, on
peut pas dire qu'ils soient mauvais, ni
ceux qui les remplaceront puissent être m
leurs. Envain me répondra-t-on que c'est p
rapprocher l'oranger, de peur qu'il ne s'
porte & ne s'étende trop. Voici un moy
plus efficace, qui ne violente point ainsi
nature.

On convient qu'un arbre vigoureux qui
se porte point à fruit, ne peut faire que d
pousses fougueuses, mais que dès qu'il s
met, il devient sage. Ainsi donc, qu'au-li
de réduire les orangers presqu'à rien, on le
fasse porter assez amplement de fruit po
consommer la sève, cela ne reviendra-t-i
pas au même ? On aura du moins un profi
réel. Pourquoi la plupart de nos oranges arrivent-elles rarement à maturité, sont-elles dépourvues de goût, petites, séches & rabougries ? C'est parce qu'elles prennent naissance sur des arbres qu'on altére dans le principe, dont on dérange le méchanisme par des coupes réitérées, & dont on détruit l'organisation par des encaissemens meurtriers, en coupant les racines, principe de toute végétation. Toutes ces mutilations enlèvent à l'arbre sa substance, & opérent le même effet que des saignées fréquentes faites à un homme jeune & robuste. Lorsque cet arbre n'épanchera plus sa sève dans des bourgeons dont on le

prive inceſſamment, que ſes racines ne ſeront plus à l'air, qu'on ne le laiſſera plus jeûner & pâtir de la ſoif, il pouſſera ſagement, & ſes fruits venus dans l'ordre de la nature mûriront & auront ſuffiſamment de goût, autant que nos muſcats blancs & violets, nos figues, nos melons & nos grenades, quoique leur goût ſoit inférieur à celui qu'ont ces fruits dans leur pays natal.

C'eſt à l'âge, à la force, à la ſanté des arbres & à diverſes circonſtances qui décident de leur état, à régler la quantité d'oranges qu'ils peuvent nourrir. Je crois qu'on doit la proportionner à celle du bois que tous les ans on a coutume de leur ôter. Ainſi, par exemple, je juge que la ſuppreſſion que je fais annuellement des pouſſes d'un oranger, peut équivaler à une trentaine d'oranges; je lui en laiſſe ce nombre; ſi je vois que c'eſt trop ou pas aſſez, je me réforme. Ces fleurs doivent être laiſſées dans le bas des branches près de l'endroit où eſt la jonction, & non dans le centre de l'arbre où le fruit ſeroit trop ombragé, ni à l'extrémité des branches où ſon poids pourroit occaſionner leur fracture, lorſque le vent les agite. L'oranger ayant beaucoup de diſpoſition à jetter ſes oranges toutes nouées, il faut lui en laiſſer nouer plus que moins, ſauf à le décharger, ſi leur nombre eſt trop grand. On conſervera encore les fleurs qui ſont plus alongées, qui ont la queue plus groſſe, & qui ſe portent vers le haut.

On cueillera tous les jours la fleur d'o
ge, lorſqu'elle ſera fermée encore, mais p
de s'ouvrir, l'après-midi ſur les cinq ou
heures, quand le ſoleil commencera à
paſſer, jamais durant ni immédiatement apr
la pluie. On obſervera de ne point tirer
ni caſſer, mais avec l'ongle du pouce de dé
tacher en coupant, & la prenant dans ſo
pédicule. Je ne dis point qu'en tranſportan
l'échelle double on veillera à ne point offenſe
les branches.

A l'égard des oranges, depuis le tems o
elles nouent juſqu'à celui de leur maturité,
elles ſont ordinairement ſur les arbres durant quinze mois. C'eſt une des raiſons pour leſquelles leurs feuilles ſe conſervent plus longtems, & ne tombent point toutes à la fois; elles ont toujours à travailler pour ces fruits. Leur ſéjour prouve encore leur miniſtere & les fonctions qu'elles ſont chargées de remplir envers les arbres dont elles préparent & digérent la ſève. La Quintinye prétend que les feuilles des orangers les plus vigoureux ſont trois ou quatre ans attachées à la branche, & qu'aux autres elles ne reſtent pas plus d'un an ou de deux. Je puis aſſurer au contraire que chacune tombe à-peu-près dans le cours de l'année, à compter du jour de ſa naiſſance. Lorſqu'on voit les oranges à leur groſſeur, vers le tems que j'ai indiqué, on les tire foiblement; ſi elles quittent, c'eſt un ſigne qu'elles ſont à leur point de

rité ; si elles résistent, on les laisse sur
re.

CHAPITRE XI.

Des maladies des Orangers, & de leur cure.

LES maladies les plus ordinaires aux orangers sont :

La jaunisse.

La brûlure des branches par le bout.

Le dépouillement des feuilles.

Les fentes & les gerçures dans l'écorce & dans le bois.

Les chancres.

La rouille des feuilles & de l'écorce.

La gale qui rend l'écorçe graveleuse.

La mortalité des branches.

La jaunisse. Je distingue quatre causes principales de cette maladie ; savoir, la trop grande quantité d'eau, soit des pluies, soit des arrosemens ; une soif excessive ; le défaut de nourriture & de bonne terre ; le mauvais régime, tel que les racines trop écourtées, lors des encaissemens, chancies & pourries à force d'avoir été maltraitées ou mangées par les vers & autres animaux dans l'intérieur de la terre. Quand donc les orangers sont

jaunes par trop de pluie, ou par trop d'a[illegible]
semens, il faut leur ôter la terre de de[illegible]
avec grande précaution pour ne point end[illegible]
mager les racines, & enlever pareillem[illegible]
celle des côtés, mais sans foncer trop. A c[illegible]
terres noyées, dont les sucs ont été délayé[illegible]
leur en substituer de séches, en observant q[illegible]
si la jaunisse vient de trop d'arrosemens, o[illegible]
sera plus réservé à arroser, & que si elle e[illegible]
causée par les pluies, on attendra qu'ell[illegible]
soient passées.

Je ne sais que deux préservatifs contre le[illegible] grandes pluies. L'un consiste à pencher les pe[illegible] tits arbres, ainsi que cela se pratique à l'égar[illegible] des vases à fleurs lors des vents impétueux, & à les assujétir de façon que leur tête ne touche point à terre. L'autre est de poser des douves en forme d'auvent de chaque côté pour jetter l'eau dehors. Elles se placent au pied de l'oranger sur les bords de la caisse en-delà & en-deçà, mettant celle du bord la premiere qui fasse saillie sur les autres, comme les tuiles & les ardoises.

Lorsque la jaunisse a pour cause la négligence du Jardinier à ne pas arroser les arbres, il faut bien prendre garde de ne les point baigner tout d'un coup, & de ne les point noyer, mais de les mouiller peu-à-peu & à plusieurs fois. Les arrosemens ainsi forcés, ne tiennent point, & ne peuvent pénétrer l'intérieur de la motte.

Si les orangers pâtissent faute de vivres ou

par les mauvaises nourritures qui les ont desséchés, on remplacera les terres usées ou brûlantes par du terreau vif de cheval & de vache mêlés ensemble & bien battus avec de bonne terre, & ce en quelque saison que ce puisse être.

Enfin le défaut de régime occasionne aussi souvent la jaunisse, tel que l'encaissement trop long-tems différé, la soustraction immodérée des bourgeons, la taille vicieuse, la négligence à ôter dans le tems la vermine. Le remede est l'encaissement tel que nous l'avons prescrit, & de ne point tailler les arbres durant une année, en ôtant seulement de place en place ce qui peut faire difformité. Ils se remettront indubitablement, & l'année suivante on les taillera sobrement.

Indépendamment de ces causes de la jaunisse des orangers, il en est une particuliere qui n'est qu'une suite du mauvais traitement qu'ils ont éprouvé ; c'est le vice des racines altérées, soit par les humidités, soit par les drogues malfaisantes & les mixtions employées pour leur faire de la terre, soit enfin à force d'avoir été mutilées, lors des encaissemens. Le reméde est de les visiter, & de supprimer tout ce qui est noir, chanci & pourri. Après une telle opération dure, mais indispensable ; on mettra l'arbre à l'ombre pendant quelque tems, & on lui donnera de bons restaurans. Au reste l'usage & l'expérience doivent guider pour discerner parmi

tant de causes de la jaunisse quelle est la [...]ritable. De plus, on ne risque jamais rien [...] changer la terre de dessus des orangers [...] donc on voit qu'après toutes les tentati[...] qu'on a faites, la jaunisse dure, on peut ê[...] persuadé qu'elle a pour cause la chancissure [...] la brûlure des racines.

Brûlure des branches. Cette maladie com[...]mune à beaucoup d'arbres consiste en ce qu[...] l'extrémité des branches & des bourgeons [...] séche & se noircit, comme si elle avoit é[...] rôtie : en la froissant elle tombe en poussier[...] noire. Son principe réside dans la disette d[...] sève, ou dans les mauvaises nourritures : o[...] guérit cette maladie par de bonnes terres mi[...]ses au pied des arbres, comme je l'ai déj[...] dit. La brûlure souvent occasionnée par celle des racines se traite de la même maniere que leur jaunisse.

Le dépouillement des feuilles vient des encaissemens défectueux, du défaut d'arrosemens requis, & de ce que la serre est restée ouverte quelque tems durant les fortes gelées, ou de ce qu'ayant été mal fermée, la gelée a pénétré les arbres. Il est encore des causes forcées du dépouillement des feuilles des orangers, telles que la grêle, les ouragans destructeurs & autres. On remédie à ce mal par l'emploi des engrais & des restaurans. Comme il se fait, de la part de l'arbre pour la réproduction des feuilles, une grande dépense de sève, il faut l'aider.

De

De plus, c'est un malade qui ne doit point se trouver dans la compagnie de ceux qui sont en santé ; on le met donc à l'écart & à l'ombre, comme dans une espèce d'infirmerie pour se refaire & repousser de nouvelles feuilles, & où il ne reçoive les rayons du soleil que deux ou trois heures par jour.

Il y a une observation à faire par rapport à la grêle & aux ouragans : la premiere attaque le bois des orangers, y produit des contusions & des meurtrissures, elle le hache souvent & le brise. Les ouragans par leur secousse violente cassent les branches, les écorchent, & les froissent en les agitant violemment les unes contre les autres. Si on laisse toutes ces plaies sans les panser, l'arbre n'est plus par la suite qu'un composé de chancres qui le carient. Il faut alors recourir à l'onguent de Saint Fiacre, comme il a été déjà dit, après avoir coupé toutes les esquiles occasionnées par la rupture.

Les fentes & les gerçures ont diverses origines. Un oranger est extrêmement vif, la quantité de sève envoyée des racines dans la tige, ne peut y être contenue, alors son écorce & souvent celle des grosses branches se fend. Dans ces circonstances, un Jardinier intelligent doit d'abord bien charger un tel arbre à la taille & à l'ébourgeonnement, ensuite prévenir ces fentes par la saignée, & faire usage du topique ordinaire. D'autres fois la peau se lève après des plaies non soi-

gnées, ou après un chancre qui aura carié
remede est de couper tout l'endroit mort
la pointe de la serpette, d'aller jusqu'au vif
d'employer ensuite l'onguent de Saint Fi
Les gerçures ne sont que de petites crev
à la peau ou à la partie ligneuse entamée
quelque cause que ce puisse être; quand
a coupé de grosses branches sans avoir
usage de topique, ou même lorsqu'on
appliqué la cire verte dont le propre
de les faire gercer. Il est d'autres gerçu
naturelles, & accidentelles. Les premi
sont de petites ouvertures qui survienn
à la peau de la tige ou des branches, qu
le suc nourricier la dilate en la poussant
térieurement pour se faire jour; ces gerçu
sont à desirer, & il n'y a rien à leur fai
Les secondes proviennent de la gelée qui
affecté quelque partie de l'arbre, alors la pr
miere peau se lève & se sépare, se repli
& se recoquille en différens endroits: on
coupe exactement ces espèces de petits copeaux saillans.

Les chancres sont de certaines taches brunâtres ou noirâtres à la tige & aux branches des orangers, dont la peau est morte jusqu'à la partie ligneuse, quoiqu'elle ne soit pas enlevée. La plupart des orangistes prennent ces taches livides pour des nuances de la peau, & ne sont détrompés, que lorsque dégénérant en ulcères corrosifs, elles l'ont cariée & fait lever. Dès qu'on apperçoit ces taches livides, on les sondera

jusqu'au vif avec la pointe de la serpette, & on les couvrira de notre onguent, préférablement à la cire verte.

La rouille n'est qu'une flétrissure des feuilles accompagnée de taches livides éparses sur la peau. Sa cause est interne ou externe. La premiere consiste dans une humeur vicieuse provenant de mauvaises nourritures, ou du défaut de nourriture, elle indique elle-même le remede. La seconde vient du froissement des feuilles; les ouragans, par exemple, les déchirent & leur font des contusions, la grêle les perce ou les frappe vivement, & un soleil trop ardent les brûle: alors on voit sur les feuilles quantité de ces taches livides & blafardes. Nul remede que dans l'attente des feuilles nouvelles, on choisira aussi un autre emplacement où l'arbre soit à couvert des ouragans & du trop grand soleil.

La gale. Cette maladie des orangers, fort commune aux poiriers de beurré & de bergamotte, est dans un sens la même que celle des animaux vivans. Elle provient d'un suc vicieux, & d'une humeur seche & corrosive, qui rend la peau de l'arbre & des branches graveleuse & pleine de petites tumeurs. On la guérit en frottant avec le dos de la serpette, les endroits galeux qu'on recouvre d'onguent de S. Fiacre, & surtout en évitant l'emploi des mauvaises drogues dont se servent quantité de Jardiniers, & qui ne sont propres qu'à brûler intérieurement l'arbre & ses racines.

La mortalité des branches arrive, soit
défaut de sève, soit par défaut de régime.
se guérit, ainsi que la chûte des feuilles,
la pratique des contraires. L'encaissement
cieux, l'abatti prodigieux des pousses des ora
gers, & le mauvais régime, sont les cau
d'une infinité de maladies semblables. En al
rant l'organisation des arbres, ils les épuise
& leurs membres meurent l'un après l'autre

CHAPITRE XII.

Des ennemis des Orangers, & des moyens de les en délivrer, & de les en garantir.

CES ennemis sont de deux sortes, animés, & inanimés. Les inanimés sont les gelées, la grêle, les ouragans, les vents coulis hors de la serre & dedans. Les ennemis animés ou vivans sont les pucerons, la punaise, la fourmi, les perce-oreilles, la mouche noire.

Les gelées. Les orangers gelent de deux façons, ou dans la serre faute de soin, ou dehors, soit qu'on se soit trop pressé de les sortir, soit qu'on ait négligé de les rentrer dans le tems convenable. Le dépouillement des feuilles en est le premier effet, & la peau se

re ensuite aux parties gelées : on est alors obligé de recourir au dernier remede, qui est les récéper, soit en total, soit en partie. Tout oranger gelé doit être mis à l'infirmerie, aidé de bons engrais, tant que dure sa convalescence : des branches gourmandes & beaucoup de chiffonnes percent de toutes parts du vieux bois ; si celles-là sont placées avantageusement, on les conservera, sans quoi on se retranchera sur le bon bois qui peut se trouver d'ailleurs ; quant à celles-ci il faut les élaguer, & se rejetter sur les meilleures.

On dirige un oranger gelé, de maniere à lui former une tête. Mais parce qu'il n'a pas poussé à l'extrémité des bois récépés, & qu'il y a grand nombre de chicots, on le rapproche, en faisant sa coupe l'année suivante aux endroits où il a fait éclorre des branches, & on lui donne une figure ronde en taillant les bois suivant leur force. Au mois de Mai on ravale ceux qui ont été plus alongés que les autres, on les ravale, dis-je, sur les pousses inférieures pour les égaler aux autres, en les coupant net & toujours à un œil. Si au contraire on les taille tous de la même longueur, les forts bois taillés très-court, n'ayant que très-peu de bourgeons à nourrir, ne manquent pas de faire des pousses prodigieuses, tandis que les foibles n'en feront que de mesquines. Voilà le moyen de parvenir à dresser & à former son arbre.

La grêle & les ouragans. Voyez ce qui a

été dit plus haut à l'occasion des causes [...]tées du dépouillement des feuilles.

Les vents coulis hors de la serre & deda[...]. Nous avons parlé de ceux-ci, il nous re[...] dire un mot de ceux-là. Il est des expositio[...] quoiqu'au levant & au midi, où les vents [...] galerne n'ayant rien qui les arrête, agire[...] violemment les orangers. Lors des gelées ta[...]dives de la fin de Mai, ils sont pris de co[...] & brouis, leurs pousses tendres étant alor[...] plus susceptibles de l'impression de ces vent[...] piquans. On peut leur assimiler d'autres vents rabatus & renvoyés par un bâtiment voisin ou un appentis trop proche exposé au nord; ils soufflent par contre-coup les gelées blanches très-nuisibles aux orangers. De telles positions ne leur conviennent nullement.

Les pucerons. Sans parler ici de quantité de recettes meurtrieres, telles que l'eau seconde, le poivre, le sel, le tabac, le vinaigre, la chaux & autres ingrédiens dont des Charlatans font différentes compositions, je dirai simplement qu'il n'y a qu'un seul remede contre les pucerons; savoir, de frotter avec de petits linges doux les branches & les feuilles qui en sont attaquées. En vain les Jardiniers se récrient sur la longueur du pansement; c'est l'unique moyen de se débarrasser de ces insectes destructeurs.

La punaise ronge les feuilles & les noircit ainsi que les branches avec sa fiente, comme si on y avoit mis du noir de fumée. Cet ani-

a fort petit & très-difficile à appercevoir, caché sous le revers des feuilles, dès qu'il vient de la pluie. C'est moins le désagrément d'avoir des arbres hideux qui doit engager à le détruire, que le préjudice qui en résulte. Un oranger attaqué par la punaise, maigrit, sa peau se dessèche, il porte peu de fleurs & de fruits, ses feuilles tombent souvent, l'incrustation de la fiente de l'animal bouche ses pores & les ferme aux influences bénignes d'en-haut, il dépérit quelquefois au point que quantité de ses branches meurent successivement.

Tels sont les principaux effets de la présence de cet insecte sur les orangers ; effets dont tous les Jardiniers sont témoins, & qu'en vain ils déplorent chaque jour. Le remede néanmoins est aussi simple que facile, il a lieu en tout tems, soit que les arbres soient dehors ou dans la serre : le tems le plus propre pour l'employer est après la pluie ; & dans le cas où il fait sec, humectez l'arbre à plusieurs reprises, avec des arrosoirs versés de haut. Ayez deux seaux, l'un plein d'eau & l'autre vuide, avec une petite & une grosse éponge : la petite sert à laver les moindres branches, leurs aisselles, & les feuilles tant dessus que dessous : avec la seconde, vous nettoyez en frottant un peu fort les grosses branches ; & à mesure que vous lavez, vous pressez fortement les éponges dans le seau vuide. Vous reporteriez sur l'arbre

les œufs de ces animaux, si vous les ex-
miez dans le seau plein d'eau. Lorsque
vuide est rempli d'une eau sale & noire, p
tez-la au loin. Dans le cas où l'incrustati
du noir sur la peau des branches résister
au frottement réitéré, vous vous servir
d'eau de lessive qui étant corrosive seroit lavé
ensuite avec de l'eau simple.

Je ne sais si je dois parler d'une drogue très
propre à détacher le noir de dessus l'oranger,
mais qui demande des précautions infinies,
beaucoup de dextérité, & une célérité singu-
liere pour s'en servir sans risque; c'est le
savon noir. Dans une pinte d'eau mettre un
quarteron de savon noir, le bien délayer avec
un bâton, frotter les gros bois avec une brosse
à peindre, trempée dans cette eau, puis aussi-
tôt qu'ils auront été imbibés prendre une
éponge pleine d'eau commune & les laver.

Loin de se contenter d'une premiere fois
ni même d'une seconde, il faut réitérer cette
opération aussi souvent qu'elle est nécessaire
pour rendre l'arbre net. On peut être aussi
obligé à la continuer durant deux ou trois
ans, parce que quelque précaution qu'on
prenne, il échappe toujours plusieurs œufs
qui éclosent dans la suite. Si la premiere opé-
ration est un peu longue, les suivantes exigent
peu de tems.

Après que dans l'automne & au printems
on a bien nettoyé ses arbres, on trouve en
Avril & en Mai des coques d'environ trois

lignes sur deux, appliquées sur l'écorce des vieux bois, dans laquelle est renfermée sous la peau qui les couvre une sorte de bouillie blanchâtre, qui engendre les punaises quand elle a fermenté par la chaleur. On ne les détruira qu'en les frottant avec des linges souples.

La fourmi. On peut consulter ce que j'ai dit des dégats prétendus qu'on attribue à cet insecte. Je crois que tout Maître sensé s'y rendra. Les Jardiniers qui mettent des fioles & des papiers enduits de miel & de sucre pour attraper les fourmis, ne font que les attirer de plus en plus; de même les viandes cuites ou crues, les ossemens d'éclanches, les salines dont elles sont friandes ne réussirent jamais. Elles font à leur égard le même effet que le puceron; savoir de les amorcer au point que pour un millier qui s'y attrape, il en vient plusieurs. Le plus grand dommage que les fourmis causent aux orangers, c'est d'entrer dans les caisses par les ouvertures des planches, & surtout par celles du fond; là, elles pratiquent des réduits & mettent les racines à l'air : il faut les en chasser en fouillant exactement par-tout où il est nécessaire, sans quoi l'oranger est perdu; on a soin ensuite de bien boucher les trous avec de bonne terre. Au moyen des terrines pleines d'eau qu'on place sous les pieds des caisses, on ne les appréhende point : elles servent aussi à éloigner d'autres insectes, qui

ne manqueroient pas de s'arrêter sur les
bres.

Les perce-oreilles sont des animaux noct
nes qui dévorent les feuilles par-dessous,
les découpent en forme de dentelle. J'ai don
un moyen fort simple pour les prendre.

Les mouches. Il est une sorte de pet
mouche brunâtre, qui par caprice ou par p
dilection s'adonne à certains arbres,
même aux vignes en espalier & en contr'e
palier. Elle y abonde tellement, qu'en p
de tems sa fiente noircit les gros bois,
branches, les feuilles & jusqu'aux fruits. No
seulement l'oranger n'en est point exempt
mais souvent il en devient tout noir. L'uni
que remede est de le laver & de l'éponger
comme pour la punaise, avec un peu d'ea
de lessive, ou de savon noir, dès qu'on s'ap-
perçoit de la présence de l'animal sur l'oranger.

CHAPITRE XIII.

LISTE des Orangers que nous cultivons.

1. LIMON *dulce, medulla vulgari, folio variegato.* Limon doux à feuilles panachées.
2. *Limon folio angustissimo, fructu variegato.*

Limon à feuilles très-étroites, & à fruit panaché.

Limon folio cerasi, seu limonet, cerasi minore folio. Limon à feuilles de cerisier.

Limon eleganter aureo & pallido variegatum, fructifer. Limon tranché d'un jaune-pâle, & à fruit.

Limon eleganter aureo & pallido variegatum, non fructiferens. Le même ne portant point fruit.

Limon fructu quercûs. Limon dont le fruit imite le gland.

Ces espèces viennent de Hollande & d'Angleterre.

7. Citron de la Chine, a la feuille très-petite, d'un verd blanchâtre, le fruit fort petit, en forme de toupie.

8. Citron aigre à feuilles panachées, le fruit à l'ordinaire provenant d'un pepin qui a panaché.

9. Citron d'Italie, il a le fruit à l'ordinaire & de belles feuilles d'un verd de pré.

10. Citron de l'Amérique, a la feuille étroite & longue, son fruit est petit, & en fuseau.

11. Limon Chassi, à feuilles longues & larges, tant soit peu épaisses, son fruit est long, & son écorce épaisse.

12. Citron *Mellarosa*, sa feuille a une odeur de rose, son fruit est citron.

Les suivans sont des espèces de vrais Citronniers, mais on ne les distingue que par la variété du feuillage, plus long, plus large, plus épais, ou plus dentelé ; il en est beaucoup qui n'ont eu ni fleurs, ni fruits, les arbres étant trop foibles.

13. Citrons extraordinaires, tant pour la figure de l'arbre que pour le feuillage & le fruit, savoir les 14, 15, 16, 17 & 18.

19. Citron Perrette, dont le fruit est en fuseau, la feuille alongée par les deux bouts, & étroite.

20. Autres Citrons extraordinaires, savoir les 21, 22, 23 & 24.

25. Citron à côte, ou limon de Calabre, la feuille est large, longue & pointue, & le fruit en toupie quoiqu'à côte.

26. Autres extraordinaires encore ; savoir, les 27, 28 & 29.

30. Citron sauvage.

31. Autre Citron extraordinaire.

32. Citron de Saint Clou, sa feuille est ronde par le bout, & étroite depuis le talon ; le fruit est limon doux.

33. Citron blanc à fleurs doubles, le fruit est moins long que l'ordinaire, la pousse en est blanche.

34. Citron extraordinaire, dont la feuille est faite comme du chagrin & de figure ovale.

Citron extraordinaire, dont les feuilles reſſemblent à celles du cedre du Liban, épaiſſes, longues, arrondies par le bout, & le fruit d'ailleurs comme les Citrons ordinaires.

6. Citron doux d'Eſpagne, il a la peau violette, & la feuille d'un beau verd de pré.

7. Citron blanc d'Eſpagne a la peau blanche, & ſon fruit eſt plus pâle que les autres.

8. Autre Citron particulier & extraordinaire pour les nuances, la figure & les feuilles.

39. Citron bergamotte, dont le fruit eſt plus court que celui des citronniers ordinaires. Sa feuille eſt auſſi plus courte.

40. Citron de Nointelle, qui approche beaucoup du Citron Perrette, pour ſa feuille étroite & longue, ainſi que pour ſon fruit.

41. Citron de Madere.

42. Citron muſqué.

43. Limon chéri.

44. Citron Gayetan.

Les Oranges ſuivantes qui ſont de diverſes eſpèces, ſe connoiſſent par la feuille de bigarade, à la réſerve de leur talon auſſi court qu'étroit, & par le corps du fruit, qui eſt très-liſſe; ce ſont les oranges que l'on crie

dans les rues de Paris, & qu'on app
Oranges de Portugal, elles sont au nom
de treize.
45. Orange lisse, aigre-douce, ses feuil
sont comme la bigarade, hors le
lon qui est plus étroit.
46. Orange lisse & douce, le fruit & l
feuille ressemblent à l'orange de Por
tugal.
47. Orange lisse, cornue, de même qu
celle de Portugal, excepté qu'il y a
des excroissances sur le fruit.
48. Orange lisse, sauvage, aigre; on pense
que c'est un sauvageon de Portugal.
49. Orange lisse, étoilée ou couronnée.
50. Orange provenant d'une marcotte, ou
plutôt d'un pied mis en terre, d'une
orange particuliere. Elle ressemble fort
aux précédentes.
51. Orange dite simplement de Portugal.
52. Orange rouge de Portugal, ainsi ap-
pellée à cause de sa couleur; on la
nomme orange grenade.
53. Oranger à feuilles de Laurier.
54. Oranger à feuilles dorées.
55. Oranger à feuilles panachées & argen-
tées.
56. Oranger de Nointelle à feuilles longues,
quoique son fruit soit orange de Por-
tugal.
57. Oranger à fleurs doubles.
58. Bigarade ronde.

59. Bigarade cornue ; sa fleur a jusqu'à huit pétales, & d'autres fort étroites qu'on prendroit pour des étamines, si elles contenoient des poussieres.

60. Bigarade sauvage, ou sauvageon.

61. Bigarade violette à fruits violets, dont la pousse & l'œil, ainsi que la fleur, sont violets.

62. *Réga*, ou Orange Suisse. Son fruit est tranché de blanc, ainsi que la feuille & le bois.

63. Orange Turque, sa feuille est bordée de blanc ; elle est raccourcie, en pointe & large par le bout.

64. *Aurantium fructu quercûs*. Oranger à fruit semblable à un gland.

65. *Aurantium curassavicum vera*.

66. *Limas minima, curassavica vera*. Lime très-petite.

Ces trois espèces sont venues d'Angleterre & de Hollande.

67. Riche dépouille à feuilles rondes frisées.

68. Riche dépouille à feuilles pointues, frisées.

69. Riche dépouille à feuilles panachées, argentées & frisées.

Les quatre Orangers ci-devant ont les feuilles d'un beau verd, & les plus petites de tous : leur fruit est bon à manger.

70. Orange aigre de la Chine, ou sau-geon, ses pepins sont comme ce-de l'oranger Chinois.

71. Orange douce de la Chine.

72. Orange aussi de la Chine, les feuill[es] panachées & argentées, le fruit tra[n]-ché de panaches.

73. Orange de la Chine, aussi à feuille[s] panachées, dorées, le fruit tranch[é] de jaune.

74. *Pampelmoes* du Levant, ou *Schad-deck*.

75. *Pampelmoes* de l'Amérique, ou *Schad-deck*.

76. *Pampelmoes* des Barbades, ou *Schad-deck*, qui n'a point d'épines, comme les *Schaddeck*. Son fruit, de même que sa feuille, a le talon très-large, elle est épaisse & ovale.

77. *Pampelmoes* à feuilles panachées.

78. Hermaphrodite de trois espèces.

79. Autre hermaphrodite de cinq espèces.

80. Hermaphrodite de Provence.

81. Hermaphrodite à feuilles panachées.

82. Cédrat sans épine.

83. Cédrat ordinaire.

84. Cédrat *mellarosa*, sa feuille sent la rose, son fruit est rouge, ayant le pistile très-court.

85. Cédrat du Liban, à feuilles longues, ovales & épaisses; sa fleur est grosse, son fruit est du cédrat & chagriné.

86. *Mellarosa* à fleurs blanches, son fruit ovale, comme celui de la bigarade jaunâtre.

87. Poncire commun. Sa feuille aussi épaisse que celle du balotin, est un peu plus longue.

88. Poncire blanc. Le bois, la peau & la fleur sont blancs, sa feuille est ronde ainsi que son fruit.

89. Poncire violet. C'est le plus beau fruit, son bois est court; il ne forme pas une belle tête.

90. Poncire figuré comme le commun, sa feuille est un peu plus longue.

91. Lime douce a la feuille d'une belle forme, le fruit d'une peau lisse couronné par un pistile qui avance.

92. Lime aigre, sauvageon de la lime douce.

93. Balotin d'Espagne, le fruit rouge & gros, la feuille ronde & épaisse, la fleur violette.

94. Balotin commun, le fruit plus petit, la feuille comme celui d'Espagne.

95. Bergamotte orange, dont le fruit est rond & bon à manger.

96. Bergamotte à côte, dont le fruit est aussi à côte, & jaune pâle quand il est mûr.

97. Bergamotte *mellarosa*, de même que le *mellarosa*, à l'exception qu'il n'a point d'épines.

98. Pommier d'Adam, de Paris, son fruit

est beau, la peau est lisse, & sa fe[illegible] alongée.

99. Bigarade sans pepins; il est dès fru[illegible] où il s'en trouve, & d'autres où il [illegible] en a pas.

100. Orange lisse sauvage, dont le fruit [illegible] doux & le bois garni d'épines.

101. Orange jumelle, espèce d'hermaphr[illegible] dite, dont les feuilles varient.

102. Limon Portugal, ou citron orange [illegible] bon fruit, plus arrondi que le citron.

103. Orange lisse, sans pepins, dont le frui[illegible] est bon; dans d'autres il y a des pepins.

104. Cedron, petit citron qui a la feuille de cedre.

105. Cedre imitant le cedron, mais sa feuille est un peu plus longue.

106. *Aurantium angustifolium, salix dictum.* Oranger à feuilles étroites, comme celles du saule.

107. *Aurantium eodem folio & fructu variegato, medulla dulci.* Le même, doux.

108. *Aurantium folio acuto, crispo, fructu magno, maturè viridi.* Oranger à feuilles pointues, & épaisses, son fruit est gros, & hâtif.

109. *Aurantium flore rubro.* Oranger à fleurs rouges.

110. *Aurantium fructu limonis.* Oranger à fruit semblable au limon.

111. *Aurantium a costa.* Oranger dont le fruit est à côte.

112. *Aurantium sylvestre, folio & fructu elegantissimè variegato.* Oranger sauvageon, dont la feuille & le fruit sont très-bien panachés.

113. *Citreum vulgare, vulgò Cedro Indicus odoratissimus.* Citron commun, nommé Cedron Indien.

114. *Limon flore pleno.* Limon à fleurs pleines ; il fleurit souvent double, mais toutes ses fleurs ne le sont pas toujours.

115. *Limon, fructu cucurbitæ.* Limon à fruit imitant la citrouille.

116. *Limon fructu maximo, Cedro grandissimo bondoloto.* Limon dont le fruit est très-gros.

117. Limon Saint Dominique.

118. *Limon St. Bardonicis Ferrara.*

119. *Limon folio longissimo Van-zanten.* Limon à feuilles très-longues.

120. *Limon longo folio, crispo.* Limon à feuilles longues & épaisses.

121. *Limon racemosa.* Limon dont le fruit est en forme de grappe de raisin.

122. *Limon striata, vel incannellata.* Limon cannelé.

123. *Limon spadafora Hispagna, vel peretto Cedrato.* Limon d'Espagne à épines.

124. *Limon seu limonet ex hortû damini.*

125. *Limon, seu limonet, foliis undulatis.* Limon à feuilles ondées.

126. *Limon fructu oblongo.* Limonet de marais.

Le ſieur Lapipe, Jardinier du Palais Royal à Paris, de qui nous tenons la préſente Liſte, obſerve que quelques petits citronniers ont rapporté des fruits aſſez variés, mais que ces eſpèces trop délicates n'ont pas long-tems vécu. Il préfére, pour le coup d'œil & la beauté des fruits, nos anciennes eſpèces; ſavoir:

Le poncire violet, ſa fleur eſt groſſe & violette, par bouquets, le dedans eſt blanc, il a quatre ou cinq pétales à chacune de ſes fleurs, un piſtile gros promettant un gros fruit; ſes paillettes garnies d'une étamine jaune qui préſente une fleur pleine & des plus agréables. Son fruit alongé en forme de toupie n'eſt bon qu'à confire, ſon bois eſt court, ſa feuille ovale, arrondie & épaiſſe, la pouſſe eſt violette.

Le Cédrat de Florence donne un fruit très-gros, ſa fleur & ſa pouſſe ſont violettes; il y a quatre pétales à la fleur garnie d'un piſtile, ſes étamines ſont comme celles de tous les autres citrons: il demande à être bien expoſé, afin que ſon fruit, bon à confire, mûriſſe & groſſiſſe.

Le Balotin a la feuille d'une belle forme, large & alongée. Il ſe diſtingue parmi tous les citronniers, par le bourrelet qui ſe forme à la greffe, de même que par ſes pouſſieres.

Le Pommier d'Adam, de Paris, qui eſt une bonne bigarade, a la feuille un peu plus longue. Le fruit eſt très-fort, & la fleur très-belle par l'épaiſſeur de ſes pétales, & ſes

paillettes doubles : c'eſt ce qui fait que le fruit a des excroiſſances rondes, qui ſortent de côté & d'autre.

La Bigarade à fleurs doubles porte un fruit à côte & par tranches, marquées par des enfoncemens.

Le Cedre du Liban, forme un beau fruit, approchant du poncire. Sa feuille eſt longue & épaiſſe, & ſa fleur violette, groſſe & blanche en même-tems, quand elle eſt ouverte, comme tous les autres citronniers.

Le Limon de Calabre, ou gros Limon, donne un très-gros fruit, mais il charge peu, & n'eſt bon qu'à confire. Il ſe diſtingue par une feuille très-large & épaiſſe en pointe.

Les Orangers de Portugal que nous nommons Portugais, ſont différens de la bigarade par le talon de la feuille qui eſt court & étroit, la bigarade l'ayant en forme de cœur; ſon fruit a l'écorce fine, & les fibres de la peau très-déliées; elle eſt excellente à manger. C'eſt l'orange appellée de Portugal que l'on crie dans les rues, & que quelques Fruitiers nomment orange de Malte. Il n'en eſt point qui ait auſſi bon goût.

Mais les meilleures Oranges, ſont les hermaphrodites de cinq eſpèces. Leur fruit forme cinq côtes d'autant de ſortes de fruits différens. Leurs feuilles ſont d'un côté feſtonnées juſqu'à la côte du milieu; leur fleur eſt violette. C'eſt de cette eſpèce que ſont ſorties quantité d'autres. Quand l'arbre pouſſe

vivement, il arrive, si l'on n'y prend ga[rde,] qu'il s'emporte sur une même espèce, & l'hermaphrodite périt.

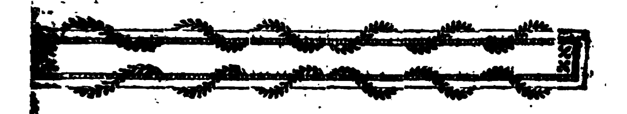
Le *Pampelmoes*, ou *Populeum*, porte la p[lus] belle fleur de tous par sa forme de grapp[e,] par l'épaisseur de ses pétales, & par son fr[uit] qui est aussi le plus gros. Son écorce est lis[se,] & les fibres en sont très-fines. On le dis[tin]gue par le talon de la feuille, qui est quel[]quefois aussi large que la feuille même.

Le *Schaddeck* est un sauvageon du *Pop[u]leum*; il a des épines, & l'autre n'en a pas.

La Lime douce est un fort bon fruit. Ses feuilles sont toujours un peu jaunâtres, quoique l'arbre se porte bien. Elle est très-bonne à faire la limonnade, ainsi que les autres citrons.

Le Riche dépouille a la feuille ronde & frisée; il est petit, & souvent dégarni : il est rare de lui voir une belle tête quand il est un peu fort : ses fruits viennent par bouquets, & sont bons à manger.





DES CHOUX FLEURS.

TOUTES les terres ne sont pas propres aux choux fleurs. Le moyen d'en avoir en quelqu'endroit que ce puisse être, consiste à n'en jamais semer ni planter que dans une terre factice; c'est-à-dire, d'employer dans les terreins humides & pesans le terreau vif de cheval; celui de vache dans ceux qui sont légers, secs & sabloneux, & d'en remplir les trous où doivent être plantés les choux fleurs.

Ce légume se seme sur couche pour être transplanté, savoir le chou fleur tendre ou hâtif sous cloche ou même sans cloche, à commencer à la fin de Février ou dans les premiers jours de Mars: on le couvre de grande litiere & avec des paillassons la nuit, & aussi le jour durant les tems fâcheux. Quinze jours après on seme le chou fleur demi-dur, qu'on appelle de moyenne espèce, & en Avril le dur ou celui de la grosse espèce, qui lui est supérieur; & ainsi tous les quinze jours pour en avoir qui se succedent; passé la mi-Mai on n'en seme plus que comme nous aurons occasion de le dire.

On ne peut guère semer les choux fleurs

sur terre qu'à la mi-Avril, en y mettant a-
vant une bonne épaisseur de terreau. Q
que part qu'on les place, soit à demeure,
pour être replantés, on les semera à la fin
Juillet, & de quinzaine en quinzaine jusqu
Septembre, à un espalier au midi dans le p
même du mur pour y passer l'hiver. Du
cette saison âpre, on les garantira du fr
avec de la litiere entretenue par des pieux
des perches passées en travers, & on ne l
couvrira que dans les gelées. Malgré cette pr
caution il en périt quelques-uns, mais il en
reste au moins la moitié qui pomme; & on
en a de très forts dès le commencement d'A-
vril, & jusqu'à ce que ceux de primeur semés
à la fin de Février soient en état de donner. Les
autres qu'on lève, on les transplante le long
des plate-bandes des espaliers au midi, & on
les plante, comme on le dira ci-après.

Soit qu'on seme les choux fleurs sur couche, soit qu'on les mette en pleine terre, on observera qu'ils soient à trois pouces de distance ou environ les uns des autres. Cette pratique opposée à l'usage général de semer dru, doit être appliquée à toutes les semences d'arbres, d'arbustes, de fleurs & de plantes potageres. Elle est fondée sur l'avortement des plants, leur peu de progrès, leur état languissant long-tems après qu'ils ont été levés & transplantés, & dans la suite leur formation presque toujours imparfaite. Faute d'espace pour s'étendre des côtés, ils s'étiolent, leurs racines entre-

lacées se dérobent la nourriture, & ils ne peuvent avoir qu'une mauvaise constitution, quand par disette de substance ils sont déjà épuisés, même en naissant. Enfin ces plants qui se touchent, sont privés des bienfaits de l'air, blanchissent en dedans & s'attendrissent; leurs premieres feuilles qui sont leurs meres-nourrices dans leur enfance, s'alongent comme en langues de chat, se rouillent, se pourrissent ou se sechent. Telle est une des raisons pour lesquelles quantité de choux fleurs, montent ou ne font que des pommes chétives. Comparez ceux dont les graines ont été semées fort clair avec ceux-là, & vous verrez quelle est leur différence pour la force, la grandeur des feuilles, la grosseur du tronc & de la souche.

Lorsqu'ils sont assez forts pour être transplantés, on les place dans des trous d'un pied de profondeur & de largeur, faits en échiquier à trois pieds de distance les uns des autres, & on les remplit de terreau convenable à la qualité du terrein, deux pouces plus haut que la terre voisine.

Les choux fleurs plantés en pleine terre, réussissent aussi-bien que sur ceux sur couche ou dans des trous remplis de terreau, pourvu que la terre ait été bien préparée par divers labours qui ayent suffisamment broyé & pulvérisé les mottes, & que dans les sécheresses on arrose fréquemment, soit pour faire lever la semence, soit pour empêcher que le chou fleur ne monte.

Sur couche il se conduit de même q
pleine terre, on l'arrose souvent, & on l
boure tous les quinze jours à un pouce de p
fondeur, avec les doigts seulement po
rechausser, en soulevant la terre, afin qu
influences de l'air & le soleil pénetrent jus
dans l'intérieur de la plante. Le propre d
chou fleur, ainsi que de presque toutes les pl
tes qu'on seme, est de s'élancer hors de ter
de s'étioler, & d'avoir ordinairement les r
cines presqu'à l'air; d'où il arrive que les je
nes plants rechignent.

Toutes les fois qu'on seme ou qu'on plante, on laboure auparavant; la terre alors s'affaisse d'un pouce par pied: les gros plants qui ont des racines fortes & longues, sont emportés vers le bas, & entraînés avec elle. Les petits placés à sa superficie, ont des racines filandreuses qui restent toujours sur terre. Le terreau des couches étant plus sujet à cet affaissement, tant à cause qu'il est meuble, que par rapport au fumier qu'il couvre & qui se plombe davantage, tous les plants des graines qui sont dessus ont besoin d'être rechaussés. Ceux de chou fleur qui ne l'ont point été, sont bientôt pris du hâle, & avortent ou montent le plus souvent, parce que leurs racines ont été trop vivement frappées du soleil qui a resserré leurs pores & leurs fibres, & étreci par conséquent les passages de la sève.

On n'arrachera point le plant de chou fleur ni celui des autres légumes, mais on le le-

vera en soulevant le terreau avec les doigts, & les fourrant adroitement plus bas que les racines, on les aura de toute leur longueur. Dans le cas de sécheresse, on mouilleroit quelques heures auparavant ou la veille au soir. Il est impossible qu'en arrachant, suivant la coutume, le plus grand nombre des filets déliés des racines, ne restent en terre. Quoique le Jardinier ne comprenne pas le préjudice qu'une telle soustraction fait à la plante, il n'en est pas moins réel. Je me suis plusieurs fois expliqué à ce sujet, & j'y renvoie pour éviter les répétitions.

Le plant de chou fleur étant levé après la pluie, lorsqu'il a six ou sept feuilles, & que sa tige est de la grosseur au moins d'un brin de paille, on fait avec le gros plantoir un trou suffisamment profond, afin que ses racines ne soient point rebroussées, & que le pivot puisse être enfoncé, & on plante vers le tems du coucher du soleil, si ce n'est qu'il ait plu abondamment ou qu'on ait une sorte de certitude qu'il pleuvera. On choisit le soir, afin que l'arrosement tienne, & que la plante souffre moins de la flétrissure inséparable de la replantation.

Les précautions qui doivent l'accompagner consistent : 1°. A planter jusqu'au collet, autrement dit le nodus, qui est immédiatement au-dessous des premieres feuilles. 2°. A examiner si le chou fleur n'est point borgne, c'est-à-dire si à l'extrémité de la tige il y a un œil

ou un bouton : il n'y a pas de pomme à pérer ſur tous ceux à qui cet œil man 3°. Il en eſt de même, ſi la feuille ſervan mere-nourrice à l'œil pour former la pom ſe trouvoit caſſée ou arrachée ; c'eſt pa qu'on ne fait pas cette obſervation, qu'i a tant d'avortons. 4°. Viſiter chaque pl de chou fleur, afin de voir ſi le tronc ou les cines ne ſont point viciés, pour avoir été ro gés par les vers blancs, ou par d'autres an maux, tels que les loches. 5°. Pratiquer à le pied un baſſin de la largeur d'un chapeau ſu deux pouces de profondeur, un peu en pent 6°. Enfoncer par conſéquent ſon plant pou que le collet ſe trouve à fleur du fond de ce baſſin. 7°. Arroſer le chou fleur de deux jour l'un, durant les longues ſéchereſſes, après que le grand ſoleil ſera paſſé, excepté lorſqu'il a plu abondamment.

Trois ſortes d'inſectes entr'autres attaquent le chou fleur, & lui font la guerre au-dehors ; ſavoir, les pucerons, les liſettes & les chenilles, & dans terre les vers blancs, les loches & les courtiliéres. Les inſectes du dehors broutent les feuilles & le font avorter : dans terre les vers blancs & autres rongent les racines & le tronc.

Les pucerons n'attaquent ce légume que quand il eſt petit & tendre. Alors il faut prendre un linge fort doux, & eſſuyer le deſſus & le deſſous de chaque feuille, ainſi que leurs queues & la tige : il peut avoir quatre,

cinq ou ſix feuilles, & par conſéquent ce n'eſt point un travail long & pénible.

Il en eſt de même de la liſette : c'eſt une eſpèce de hanneton volant, de la groſſeur d'une puce, & qui s'attroupe comme le puceron, avec cette différence que celui-ci eſt un animal ſédentaire, qui reſte où il s'attache, & que celui-là va & vient. La liſette n'attaque guère le chou fleur, que lors de la ſéchereſſe, & comme elle craint l'eau, il n'y a pas de moyen plus ſur pour s'en débarraſſer que de le mouiller cinq ou ſix fois le jour ſuperficiellement; quelques Jardiniers, après avoir arroſé, jettent de la cendre ſur le plant de chou fleur. Je n'en approuve point l'uſage, elle eſt corroſive, & forme une incruſtation ſur la feuille, contraire à l'admiſſion des roſées de la nuit & des influences du Ciel. Je préférerois la miette de terre, dont l'effet ſeroit le même contre l'animal, & qui du moins porte avec elle des ſucs qui dédommagent en quelque ſorte de la privation des bienfaits de l'air.

A l'égard des chenilles, il n'y a qu'un ſeul moyen de les détruire; ſavoir, d'aller tous les matins lors de la roſée les prendre & les écraſer.

Trois ſortes d'animaux font périr le chou fleur dans l'intérieur de la terre; ſavoir, les vers blancs, les loches & les courtillieres. L'unique expédient pour l'en garantir eſt de les épier & de les tuer. On voit un pied de

chou fleur dont les feuilles penchent &
lissent, on le fouille à deux ou trois pou
& on y trouve l'animal occupé à ronge
racine ou le tronc. La loche est un lima
sans coquille, qui rampe sur la superficie
la terre, & qui se tapit durant le jour, p
ce qu'elle redoute le soleil & le grand a
on la cherche tout autour du chou fleur
on la prend. Quant à la courtiliére, comm
elle est fort subtile, il faut l'épier. Elle
coule entre deux terres, & forme par-tout o
elle passe, une petite éminence. Cet animal e
long comme une grosse sauterelle, mais il e
plus élancé.

Malgré tant d'ennemis, il est aisé d'avoir du plant de chou fleur, si on en séme une petite pincée à la fois & fort clair, en divers cantons, à diverses expositions sur terre & sur couche, & en différens tems. On le labourera tous les quinze jours, mais superficiellement, & sans défaire le bassin dont *j'ai* parlé, en observant de ne point endommager le tissu des feuilles, cribles en dernier ressort & tamis de la séve, comme je l'ai dit plusieurs fois.

Lorsqu'on plantera en place les choux fleurs, on formera les planches de quatre pieds de large, avec deux sentiers aux côtés : on mettra dans chacune trois rangées seulement de plant disposées en échiquier, & afin que le terrein ne soit pas oisif, on placera dans les entre-deux des rangs de laitues, de chicorées &

autres plantes passageres, ne faisant ni trop de racines ni trop d'ombrage. Celles-ci n'effritent point la terre, sont suffisamment écartées des pieds de choux fleurs, & avant que ceux-ci leur nuisent, elles peuvent mûrir & être cueillies.

Les choux fleurs sont venus, il est tems de les faire blanchir. On observe pour cet effet si la pomme commence à se former, & dès qu'on la voit grosse comme le poing, ou comme une pomme de rambour, on casse la grosse côte des feuilles, & on les replie l'une sur l'autre pour lui former une couverture, ou bien l'on lie avec de la paille les extrémités des feuilles en un paquet, & au bout de douze ou quinze jours la pomme est suffisamment blanche, on coupe pour lors le chou fleur par le pied.

Nous en distinguons de trois sortes, le printanier ou le petit, le gros & le moyen. Tous ont néanmoins la même forme, le même goût, les mêmes feuilles, tous peuvent venir dans les mêmes saisons avec de l'attention, de l'activité & de l'intelligence. On peut en avoir au moins durant neuf mois de l'année, en les semant de quinzaine en quinzaine sur couche & en pleine terre; sur couche depuis la fin de Février jusque vers la mi-Avril, ou le commencement de Mai, & en pleine terre depuis la mi-Avril jusqu'à la fin d'Août, ceux-ci pour passer l'hiver, afin d'être bons au printems suivant. Par le moyen des cloches & des chassis on les avance bien

plus qu'en pleine terre, & on les tranſp
vers le commencement d'Avril ; ils ſont
pour les premiers jours de Juin, mais ce
ceux de la petite eſpèce beaucoup plus d
cats que les autres.

Quand on n'a ni chaſſis ni ſerre chaude,
garantit les choux fleurs des gelées, en les
mant ſur du terreau vif dans des caiſſes
bois de chêne d'environ trois pieds de lo
gueur ſur deux de large, & un demi-pied
profondeur. Elles doivent avoir une main
fer à chaque bout pour en faciliter le tran
port, ou des crampons doubles, comme ceu
des chaiſes à porteurs dans leſquels on paſſ
deux bâtons en longueur. Ces caiſſes porta-
tives reſtent dehors tant qu'il ne géle point,
ou que les pluies ne ſont pas trop longues.
On les place près de la ſerre, à l'expoſition
du midi, & on les rentre tous les ſoirs juſ-
qu'au commencement de Mars. On met alors
les choux fleurs en pleine terre au pied d'un
mur ſitué au midi, à deux pieds au moins
de diſtance d'un arbre à un autre, & on eſt ſur
d'en avoir à la fin de Mai & durant le mois de
Juin & de Juillet.

A l'égard de ceux qui n'ont point de ſerre,
ils ſemeront en Août & Septembre, puis en
Mars des choux fleurs tous les quinze jours
en petite quantité & fort clair, ſur une cou-
che ſourde d'un pied de profondeur ſur quatre
de large, expoſée au midi, & enfoncée en
terre de toute ſon épaiſſeur. La terre ſortant

de

de la fouille de cette couche servira à lui former un ados par derriere. On attendra pour semer & planter que le fumier dont on aura rempli la fouille ait jetté son grand feu, & on le foulera plusieurs fois, en le plaçant par lit pour former la couche qui conservera plus long-tems sa chaleur & s'affaissera beaucoup moins. Sur cette couche on semera à la fin de Septembre & au commencement d'Octobre des choux fleurs qui y passeront l'hiver, & pourront être repiqués au pied d'une muraille au midi.

Pour préserver du froid, la couche & le plant qui est au pied des murs, on fera un bâti tout autour avec des piquets & des gaulettes, tant en travers, qu'en long, sur lequel on étendra des paillassons avec beaucoup de menue litiere. Cette couche doit être plus haute par-derriere que sur le devant, afin d'avoir plus directement les rayons du soleil, & de faciliter l'écoulement des humidités : on la réchauffera aussi dans le tems en la plombant.

Si l'on veut avoir des choux fleurs qui succedent à ceux ci, on fera des couches nouvelles au commencement de Mars sous chassis ou sous cloches, & les choux fleurs de la grande espèce semés alors, seront bons à mettre en pleine terre vers la mi-Avril, & donneront dans les premiers jours de Juillet; ceux qui pousseront plus lentement seront pour Août & Septembre. Insensiblement nous sommes arrivés au tems où les choux fleurs de l'arriere sai-

ſon donnent abondamment, mais il en eſt une grande quantité qui pouſſent fortement en feuilles, & qui n'ont que des pommes commencées. Voici la façon de les conſerver.

A la fin d'Octobre, ou même plus tard quand il n'y a point de gelée à glace, on lève ſur le midi tous ces pieds de choux fleurs médiocrement avancés, avec le peu de motte qu'ils peuvent avoir, on les plante dans une ſerre ou tout autre endroit à l'abri de la grande gelée, & on les enterre dans le terreau le plus près les uns des autres qu'il eſt poſſible, liés avec de la paille à l'extrémité des feuilles, & à meſure qu'ils mûriſſent on en fait emploi; on a de plus ſoin de leur donner de l'air pendant qu'il ne géle pas. Quand le tout eſt conduit par un Jardinier entendu & vigilant, les choux fleurs ne manquent point juſqu'à ce que ceux dont j'ai parlé ſoient venus. C'eſt ainſi qu'en Angleterre & en Hollande, de même que dans les pays froids, les Curieux en ont en tout tems, tandis qu'avec les avantages du climat, nous en manquons même durant la belle ſaiſon.

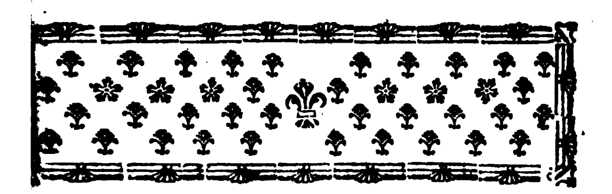
Ce n'eſt que depuis un certain nombre d'années que nons recueillons la graine de choux fleurs : on prétend qu'elle ne vaut rien, & & on en fait venir d'Eſpagne, d'Italie & de Touraine. Pour en avoir d'excellente dans nos climats, il faut conſerver une certaine quantité de pieds de choux fleurs, parmi ceux qui on tpommé les premiers aux mois d'Avril

de Mai, & les laisser monter en graine place. Si dans la serre, on a pu en garder elques pieds jusqu'en Mars, que la pomme oit formée ou non, on les mettra en pleine erre; en les couvrant durant le jour seulement jusqu'à ce qu'ils soient repris, & les rosant, on est sur d'avoir amplement de la graine de bonne heure, & bien aoutée. Lorsqu'on voit les cosses jaunir, commencer à sécher, & les feuilles cesser d'être vertes, on tire la plante de terre, sans secouer celle qui est au pied, de peur de faire sortir la graine de sa cosse, & on met chaque pied debout contre un mur, à l'exposition du midi; & quand elle est suffisamment séche, on la recueille comme les autres graines, & on la garde aussi long-tems. Il est certain que plus une graine est fraîche & récente, plus elle a de baume intérieur, d'huile & d'onctueux qui sert à la faire germer: ses qualités sont d'être d'un rouge foncé, pleine & sans rides.

Je conseille, d'après mes expériences, de semer les choux fleurs séparément dans de petits pots à basilic pour les placer en motte à l'endroit de leur destination. On remplit ces pots de terre factice, on fait un trou d'un pouce dans le milieu, & on y met deux graines de choux fleurs, on recouvre le trou & on les place tous à un espalier au levant ou au midi, en les mettant en pleine terre. Ils y restent jusqu'à ce que les choux fleurs ayent quatre ou cinq feuilles; alors, on les lève.

on les dépote, & on les place au cordeau, dans les trous qui leur sont destinés, on recouvre ensuite de terre la motte sans l'ébranler, sans la châtrer, & sans appuyer fortement dessus suivant l'usage. On peut tirer une très-grande utilité de ces pots pour quantité d'autres plantes, telles que les cardons, les giroflées, les melons, les concombres, au-lieu de les déposer par graines sur les couches.





DES CARDONS

D'ESPAGNE.

LE Cardon d'Espagne vient beaucoup plus facilement, que le chou fleur, dont il différe peu, quant au régime. Il se séme dès les premiers jours d'Avril, non dans les trous mêmes, ni sur couche, mais dans de petits pots de terre, comme je viens de le dire; on les place dans une couche chaude, dont le grand feu sera passé, & on les y laisse jusqu'à ce que chaque cardon ait poussé des feuilles de six pouces de long. Vers la mi-Avril ou au commencement de Mai, après une pluie considérable, on tire de la couche tous ces petits pots & on les plante à l'endroit qui leur est destiné, avec les précautions indiquées pour le chou fleur.

On m'objectera sans doute que l'usage de semer les cardons en pleine terre est beaucoup plus simple. Je réponds; 1°. Qu'en pleine terre on ne peut les semer que tard, parce que la graine pourriroit, ou ne leveroit pas

si la terre n'étoit pas suffisamment échauffée. 2°. Que dès qu'ils commencent à pousser, s'il survient quelque gelée tardive, ils sont tout d'un coup pris. 3°. Que semés d'heure, comme on dit, ils sont fort sujets à monter, ou à être attaqués par les lisettes, les pucerons, les loches & les vers blancs, au-lieu qu'étant mis en terre lorsqu'ils sont plus avancés, ils ont plus de force pour résister à ces ennemis. 4°. Que dans les grandes sécheresses il sont brûlés en sortant de terre, quelqu'arrosement qu'on leur prodigue.

Beaucoup de Jardiniers ont coutume de mettre deux graines à la fois en terre, & lorsque les cardons sont un peu grands d'en lever un dans chaque trou, qu'ils défendent de l'impression de l'air & du hâle, ce qui n'empêche pas qu'il ne soit long-tems à reprendre, il est vrai qu'ils lui coupent le pivot, ce qu'on ne doit jamais faire à aucune plante. Le cardon même, sans avoir éprouvé de retranchement, reprend difficilement, lorsqu'il est planté à nu; comme il est fort tendre, molasse, creux en dedans, & qu'il a des fibres fort lâches & fort spacieuses remplies d'eau, l'air le flétrit & le fane, dès qu'on le transplante.

Ceux qui n'ont pas la commodité des couches pour y placer des cardons en pots, peuvent y suppléer en les enterrant à l'exposition du midi où ils réussissent très-bien. Leurs trous doivent être espacés plus que ceux des

ux fleurs, la distance est de quatre pieds
échiquier à cause de l'étendue des feuilles,
par conséquent les planches en auront six.
s Jardiniers qui ne les espacent qu'à deux,
font pas attention que les feuilles seront
gagées au moins d'un pied les unes dans
s autres, & se feront ombrage. Si l'on
t qu'à cette distance le cardon occupe trop
e terrein, je répondrai que les Maîtres qui
'ont que de petits jardins peuvent renoncer
à la culture de ce légume, & que ceux qui
n'en ont que de médiocres doivent en faire
peu.

Quand les cardons ont leurs feuilles dans toute leur grandeur; on est dispensé de les biner, de les labourer & de les sarcler; mais non de les arroser dans les sécheresses. Il faut alors à chaque cardon un arrosoir d'eau jetté à son pied, & non versé de haut sur les feuilles qui chargées du poids de l'eau sont forcées de s'abaisser les unes sur les autres. Les pluies, dit-on, les affaissent bien davantage, surtout quand elles sont orageuses; j'en conviens, mais c'est un mal forcé que je ne puis éviter. Jusqu'à ce que ces feuilles soient dans toute leur croissance, on a dû les ménager extrêmement en binant les cardons: alors ils n'ont plus besoin d'être sarclés; leur ombrage est tel qu'il étouffe les mauvaises herbes.

Les feuilles de ce légume étant longues & larges, garnies de côtes ou de cotons fort épais,

rampent, en s'alongeant, vers la terre, & se cassent aisément quand on veut les relever. On convient que ces premieres feuilles inférieures soient mises à l'écart lorsqu'on fait usage du cardon; néanmoins étant cassées, elles se fanent & se pourrissent quand il est empaillé; la pourriture gagne insensiblement jusqu'au cœur, & voilà pourquoi tant de cardons périssent. Pour éviter cet inconvénient, mettez d'abord un premier lien de paille à un pied du bas du cardon que vous voulez faire blanchir, un second lien au bout de cinq ou six jours, puis un troisieme & un quatrieme successivement. Deux hommes relevent alors les feuilles les unes après les autres chacun de leur côté, puis passent leur lien par derriere qu'ils serrent médiocrement. Sans cette précaution, le cardon qui, quoique lié, ne laisse pas de grossir, fait effort contre la ligature & souvent la rompt; si elle résiste il pourrit. Les cardons à piquans, tels que ceux de Tours, sont plus difficiles à lier: on n'y touche qu'avec des bas, culottes & gants de peau. On observera de plus de laisser ouverte la tête des cardons, & de ne mettre son lien qu'à sept ou huit pouces plus bas que l'extrémité des feuilles; cela s'appelle un soupirail ou une ventouse, qui sert à faciliter la respiration de la plante, & de passage aux eaux des pluies dont le séjour occasionneroit sa pourriture. Par la même raison j'ai recommandé de ne point serrer trop fortement les cardons.

Pour en avoir de hâtifs à la fin de Juin,

[V]ous les semerez en Mars, & les replanterez [en] les couvrant de cloches posées sur des hauss[es], qu'on ôtera lors des vents impétueux. [V]ous les pousserez fortement à l'eau qui les [em]pêchera de monter.

Cette plante est sujette à peu de maladies [q]u'une légere attention prévient & guérit ai[s]ément. Les plus ordinaires sont la rouille des feuilles & l'avortement. Celle là vient communément de la gelée quand on a semé ce légume de bonne heure: & lorsqu'il est mis encore foible en pleine terre, le grand hâle ou le soleil trop ardent, une longue sécheresse durant laquelle il a pâti, des arrosemens faits en plein midi ou avec des eaux mal-saines, bourbeuses & puantes, occasionnent la rouille de ses feuilles, & pour lors il ne profite guère. L'avortement a pour causes le mauvais fond de la terre, les semences qui n'ont pas été bien aoutées, les gelées fortes, un terrein trop froid. Dans ce dernier cas on ne sémera, ni ne plantera tout au plutôt que vers la fin d'Avril, quand la terre sera bien échauffée.

Les ennemis des cardons sont sur terre, on cachés dans son intérieur. Lorsqu'ils ne font que naître, ils ont à redouter au dehors les pucerons & les lisettes; quand ils sont plus avancés, les loches & les vers blancs en font un grand dégât. Souvent des fourmis rougeâtres rongent leurs racines, ainsi que celles des artichauts. Enfin, il est une petite

mouche noire qui les attaque au dehors, dont la fiente noircit totalement les feu[illes.] J'ai parlé dans le Traité des choux fleurs [de] ces différens fléaux, & j'ai donné le moy[en] de les faire cesser.

Les cardons liés & empaillés sont trois [se]maines ou un mois à blanchir, mais ils pe[u]vent, quoique blancs, se garder beaucoup pl[us] long-tems sans pourrir. Néanmoins par *ra[p]port* aux longues humidités on n'en lie d'a[-]bord que proportionnément à la consomma[-]tion qu'on peut en faire, & on ne les em[-]paille tous qu'à la fin d'Octobre, avant *qu[e]* la gelée les frappe. Si on en prévoit une fort[e] on les enleve pour les mettre dans la *serre*; avant ce tems ils auront été butés.

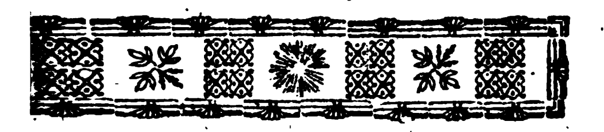
Le moyen de les conserver durant l'hiver *est* de les placer dans la serre tout liés & empail-lés, ou bien liés seulement; ils sont moins *sujets* à pourrir, & à geler; on les levera en motte. Au-lieu de les jetter brusquement sur terre *ou* de les entasser avec effort, soit dans la hotte, soit dans la brouette, de les ménager peu en *les* déchargeant, & en les plaçant dans la serre, on usera de précautions, afin de ne les point froisser. La serre sera garnie d'un pied d'épais de terreau pour les y recevoir plantés près les uns des autres, avec toutes leurs racines. Comme ils poussent encore & y profitent, étant traités, comme je le prescris, on les voit, par l'ouverture d'en-haut, croître & s'alonger; les plus blancs sont les plus mûrs.

Si on demande quelle eſt la meilleure graine; je répondrai qu'on eſtime fort celle de Touraine, dont les cardons ont des piquans, on les ſuppoſe plus fins, plus délicats, & d'un goût ſupérieur aux autres. Pour moi, qui durant nombre d'années, ai conſervé dans mon jardin des cardons gouvernés en hiver, comme les artichauts; j'ai toujours eu des graines qui n'ont jamais dégénéré.

Tous nos Maragers recueillent, pour la plupart, leurs graines de cardons de la même maniere. Il y a deux façons de s'y prendre; ſavoir, d'en laiſſer en terre un ou pluſieurs pieds des moins avancés, & de les ſoigner durant l'hiver comme les artichauts, & au printems les laiſſer pouſſer; ou bien quand on peut en garder dans la ſerre juſqu'à ce tems, prendre quelques pieds de cardons, ôter petit à petit la paille qui les entoure, de peur de les hâler trop à la fois, & les planter avec toutes leurs racines, comme ils ont été levés, & ils font des jets vigoureux. Je préfére ceux reſtés en place, quand ils réſiſtent à la gelée. Comme ces cardons font des tiges prodigieuſes extrêmement chargées de feuilles & de graines; il faut les attacher à un fort tuteur, ſans quoi les grands vents les renverſeroient: les effeuiller, comme le pratiquent quelques-uns, eſt le moyen de faire avorter la graine. Le deſſéchement de la tige & des feuilles indique leur maturité. On coupe enſuite chaque rameau où eſt attaché

un petit artichaut au fond duquel sont arrangées les graines, & on les suspend tous ensemble au plancher dans un lieu bien sec. Quand on veut en semer, on détache la graine qui tenant à l'artichaut, se garde plusieurs années, au moyen de ce qu'elle a une peau fort épaisse, & de la nature du cuir.





DES MELONS.

LA melonniere doit être exposée au levant ou au midi, il feroit à propos qu'on pût y joindre le couchant. Elle fera enceinte de murailles ou de paillassons, les murailles font à préférer, pourvu qu'on les enduife des deux côtés. La hauteur du mur du fond, qui endedans est en face du midi, ne peut être moindre que de quatre à cinq pieds, pour garantir la melonniere des vents du nord : les trois autres doivent toujours aller en diminuant, afin de ménager une entrée plus facile aux rayons du soleil, & de porter moins d'ombrage en dedans. Si donc le mur du fond a cinq pieds, le mur opposé en aura trois en-dehors & quatre en-dedans, parce que le sol de la melonniere aura un pied de pente en face du midi, pour le prompt écoulement des eaux. Il feroit à desirer que ce sol fût sec & battu, avec de la terre & un pouce de cailloutage.

Dans toute melonniere on doit pratiquer, 1°, un bassin ou une cuvette qui puisse contenir une certaine quantité d'eau : on sait que rien n'est plus contraire aux melons que l'eau

crue, fraîchement tiré du puits. 2°. Un petit appentis pour mettre à couvert les cloches les paillassons & tous les instrumens de jardinage nécessaires aux couches, & qu'on doit incessamment avoir sous la main. 3°. Un espace de terrein destiné à faire des élèves pour l'embellissement du jardin de propreté. 4°. Un trou à fumier où on dépose les épluchures des herbages qui doivent s'y consommer durant un espace de tems suffisant. 5°. une place pour la grande litiere, & pour le terreau des vieilles couches quand on les démolit.

L'usage est de mettre toujours la melonniere à l'écart, comme étant peu propre à récréer la vue : il est cependant très-possible de donner à cet endroit le plus précieux du jardin, un air de propreté qui invite le Maître durant la belle saison à visiter les melons & les autres plantes qu'on y éleve. On y construira une porte à deux venteaux de cinq à six pieds d'ouverture, fermant exactement à clef.

Les melons sont originaires des pays chauds, où ils viennent comme d'eux-mêmes en pleine terre ; & dans plusieurs endroits on ne les taille point. En France, & dans les climats tempérés, ils doivent tout à l'art, aux soins & à l'industrie. Il y a environ trente ans que nous ne connoissions que le gros melon brodé : c'est le seul que tous les Maragers de Paris cultivent actuellement ; & le Peuple accoutumé à cette espèce ignore qu'il y en

d'autres. Le détail de tous les melons nous avons apportés des pays lointains, qui sont cultivés spécialement dans certaines contrées, nous meneroit trop loin : ici seulement les plus connus & les plus cherchés par les curieux.

1. Melon sucrin, petite espèce, très-bon & le plus hâtif de tous; il vient à-peu-près de la forme d'une grosse orange.

2. Melon sucrin, grosse espèce, très-bien fait, moins hâtif que le premier, mais il mûrit plutôt que ceux d'une autre espèce.

3. Melon sucrin long, il succede au premier. Ces trois espèces ne brodent presque pas.

4. Melons des Carmes; il y en a de longs, de ronds & de blancs à l'extérieur. Ils sont fort bons, assez hâtifs & ont une broderie très-fine, leur chair est jaune lors de la maturité.

5. Melon Romain imite assez celui des Carmes : il vient très-rond, est tendre à mûrir, & est presque toujours bon.

6. Melon de l'Archipel, est long & très-bon.

7. Melon de Langeais, en Touraine, brode peu, assez gros & long.

8. Gros melon de Langeais, à côte, brode peu, a la chair jaune, & est très-bon.

9. Melon dit de Saint-Nicolas de la Grave, long, fort sucré, sa broderie est très-fine.

10. Melon dit de Saint-Nicolas, à côte, est plus gros & moins long que le précédent, il a une fort belle chair.

11. Melon morin, est le plus gros des melon cultivés, il brode beaucoup plus que les autres, & a à son extrémité la forme d'une étoile. C'est celui que les Maragers de Paris ont coutume de cultiver, & qu'on vend dans les Marchés de cette Ville.

12. Melon à chair verte & à côte, il est très-petit, a beaucoup de suc & est fort hâtif.

13. Melon de Naples ; il est long & a la chair jaune.

14. Melon de Malte, il mûrit en hiver, est verd jusqu'à la maturité & un peu pointu par le bout : ce n'est pas un des meilleurs, du moins dans nos contrées.

15. Petit melon de Malte à chair blanche, & broderie très-fine ; il est bon & hâtif.

16. Petit melon de Malte à chair rouge, bien brodé, très-bon, c'est le plus hâtif.

17. Melon d'Espagne, reste long-tems verd, est fort long, très-dur à mûrir, & un peu fade.

18 Melon de Tours, est d'une grosseur ordinaire, assez bon & peu difficile à mûrir.

Melon d'Italie fort dur à mûrir, surtout aux environs de Paris.

Melon Cantaleupe, est noir, très-hâtif, un peu long & très-bon.

Melon Cantaleupe de la petite espèce, & de la grosseur d'une orange, il est excellent, très-rond & a des bosses.

Melon Cantaleupe d'orange est fort-gros, bien rond, bossu, & très-bon.

23. Melon Cantaleupe d'Astragan, il est de grosseur au-delà de l'ordinaire.

24. Melon Cantaleupe Romain, fort long.

25. Melon Cantaleupe de Querci, très-bon.

26. Melon Cantaleupe de Castelnaudari.

27. Melon Cantaleupe de Bouvert.

28. Melon Cantaleupe d'Anjou, noir & bossu.

29. Melon Cantaleupe Ananas, à côte, il est plus long que rond, & a une espèce de couronne à son extrémité.

30. Melon Cantaleupe doré.

31. Melon Cantaleupe argenté.

32. Melon Cantaleupe noir, bossu & à chair blanche.

33. Melon Cantaleupe, plat, & à chair rouge.

34. Melon Cantaleupe, bossu, & à chair verte.

Tous ces melons cantaleupes sont ordinairement très-bons, hâtifs ou tardifs suivant le tems où ils ont été semés.

35. Melon d'eau à chair verte ou Angouri, pas trop bon.

36. Melon d'eau à chair rouge, très-ro
& médiocre.

37. Melon d'eau à chair blanche, extrêm
ment gros.

Ces trois ſortes de melons ſeroient plut
bonnes à confire, ſi elles en valoient la pein

38. Melon de Minorque, à chair rouge
d'une belle groſſeur, très bon, a u
broderie très-fine.

39. Melon paſteque, des plus gros, ſa peau
unie a une rare jaune & une *verte*,
ſa chair eſt blanche, & ſa graine
rouge.

40. Melon Deſart à côte, ſa broderie eſt
fine, & ſa chair eſt bien jaune & *très*-
bonne.

Si la culture de ce fruit paſſe pour être *dif*ficile, c'eſt qu'on le tourmente trop, ſoit par le tranſport d'une couche à une autre, en l'arrachant & le mettant à nu, ſoit par les inciſions qu'on lui fait. Il demande plus de *ſoin* & d'attention que de peine & de travail.

On ſe plaint de la rareté des bons melons, la raiſon en eſt bien ſimple : ils viennent dans le terreau & à force d'eau, excepté ceux ſous chaſſis qui ſont meilleurs, quoiqu'ils cedent en bonté à ceux dont nous enſeignons la culture. Outre les parties ſavoureuſes de la terre, n'eſt-ce pas ſurtout le baume & le nitre de l'air qui donnent aux plantes ce ſuc & cette ſève exquiſe qui en relevent ſi agréablement le goût ? Or, ſous les chaſſis, les

melons, du moins ceux de primeur, n'y participent point, & ceux qui se trouvent bons le seroient bien autrement, s'ils en jouissoient.

On peut dès le mois de Juillet commencer ses couches, & au-lieu de les faire suivant l'usage, en retroussant seulement le fumier par lits posés les uns sur les autres, l'entasser & le fouler, afin qu'il conserve sa chaleur & que l'air n'y puisse pénétrer, & leur donner trois pieds de haut, au-lieu de dix-huit pouces; par ce moyen les humidités du bas repompées par l'air, ne peuvent en remontant dans la moyenne région de l'air se répandre sur les couches mêmes, quand elles sont proches de la terre, elles sont par conséquent beaucoup moins sujettes à être morfondues.

Ne point faire son réchauf postérieurement à sa couche, mais en même-tems dès qu'elle est dressée & formée, & le bien battre, ensorte qu'il appuye fortement contr'elle, & qu'il l'entoure pour être renouvellé au besoin. Il faut qu'il excede de six pouces la superficie de la couche, sans quoi la terre qui la garnit, & les plantes, au-lieu d'être réchauffées, seroient refroidies. On lui donnera au moins un pied d'épaisseur qui entretiendra la chaleur assez long-tems, & on le défera avant qu'il soit tout-à fait refroidi, pour le rabattre, en y mêlant du fumier chaud, & le remettre tout de suite en place.

Je préfére au terreau ordinaire qui est l'e crément du fumier, & qui n'a plus de save une terre composée de ce qui suit :

Terre franche, moitié.

Terreau vif & gras, un quart.

L'autre quart sera formé de crottin de mouton, de crottin de cheval, ou encore mieux de mulet, de fiente de pigeon, qui aura été amoncelée durant un an ; de bouse de vache bien consommée, & de poudrette. On suppléera à celle-ci par les terres d'*égoût*, les curures de mare, les issues de cuisine & de boucherie, les boues des voiries.

La terre franche & le terreau vif seront passés à la claie ; on broyera séparément les autres ingrédiens avant que de les battre ensemble, puis on les mêlera avec les deux premiers, & on repassera le tout plus d'une fois à la claie, jusqu'à parfait mêlange. On mettra huit à neuf pouces d'épaisseur de cette terre factice qu'on battra en talus, & on en bordera la couche qui sera garnie comme on va le dire, quand elle sera à son degré de chaleur. Dans des pots à basilic remplis de terre factice, on seme une graine de melon, de concombre, ou de toute autre plante qui demande de la chaleur, & on les enfonce jusqu'aux bords dans toute l'étendue de la couche ; une cloche peut en couvrir trois. Quand il est question de les changer de couche, on fait à l'égard de la seconde ce qui a été pratiqué pour la premiere.

la troisieme & derniere, au-lieu de met-
les petits pots dans la terre composée,
les renversez dans votre main, sans en-
mer, ni déranger la motte que vous placez
entier dans un trou plus bas de deux pou-
s, & pour l'accotter vous poussez douce-
ent la terre voisine, & vous y versez de
au. Les racines blanches qui tapissent le
essous & les côtés de la motte, & qui étoient
epliées sur elles-mêmes, reprennent alors
eur direction naturelle, & s'enfoncent dans
la terre nouvelle qui les environne. Ces mottes se placent en échiquier à trois pieds de distance.

De tels melons doivent alonger leurs bras, sans être taillés que lorsqu'ils auront acquis une étendue suffisante. On observera de ne point ôter les fausses fleurs qui naissent au collet ou à la souche de leur pied, ni les lobes de la graine que les Jardiniers appellent oreilles. Ils seront arrosés sobrement, en ne mouillant point leurs feuilles de peur de la rouille, mais seulement leur pied autour duquel on aura pratiqué un bassin. Une tige de melon en porte ordinairement deux, & il est rare qu'on lui en laisse davantage, mais eu égard aux précautions qu'on a du observer dans leur régime, on peut en ménager quatre ou cinq qui viendront à bien & seront succulens. Pour en avoir de tardifs jusqu'aux gelées, il suffit de construire de la même maniere des couches sourdes exposées au midi,

les bien plomber & y placer de ces melons en motte qui auront été semés plus tard dans de petits pots.

J'ai dit que les fausses fleurs & les lobes des melons devoient être épargnés. Tous les Maragers des environs de Paris sont dans l'usage d'ôter les feuilles inférieures des cardons d'Espagne qu'ils laissent monter en graine d'une année à l'autre, & de couper également les feuilles de leurs potirons vers la fin d'Août. Quelques-uns en usent de même à l'égard de leurs melons, dans la vue, disent-ils, de faire aouter leurs graines & d'en hâter la maturité. Mais pourquoi ne coupent-ils pas aussi les feuilles de leurs laitues pommées, de leurs chicorées, de leur céleri pour les faire avancer davantage ? Il me semble que la même raison qui leur fait épargner celles-ci, devroit les engager à en user de même envers ceux là. Je remarquerai à ce sujet qu'il y a une grande différence entre la taille des melons, des concombres & des citrouilles, & la suppression des feuilles de ces plantes & des autres. On les arrête parce qu'elles ne sont point ici dans leur climat naturel, ni même dans une terre qui leur convienne, ce qui oblige à leur substituer des couches ou des chassis ; mais ces inventions ne font qu'aider & perfectionner la nature. Il est démontré au contraire que la suppression des feuilles détruit totalement l'économie & l'organisation des plantes.

Ce principe s'applique également aux fausses fleurs qui croissent au pied des melons, concombres, courges, citrouilles & autres; elles précédent toujours les fleurs fécondes, & au-lieu d'être alongées comme celles-ci, elles ont la queue fort courte & le calyce entassé. La plupart des Jardiniers ne peuvent se persuader que la Nature ait des desseins dans leur production, & ils les ôtent. Leurs melons, par la circonstance d'un tems favorable, par une surabondance de sève qui aura suppléé à la présence de ces fausses fleurs, auront noué; on en aura conclu que cette suppression a occasionné leur fécondité. Les bons Jardiniers ne les retranchent point, & laissent à la Nature le soin de se débarrasser elle-même, ce qu'elle ne manque pas de faire. J'ai éprouvé qu'en les ôtant, les fleurs fécondes étoient plus long-tems à paroître, que les melons étoient fort sujets à ne point nouer, mais plutôt à couler, & qu'ils ne grossissoient pas si promptement.

Les cloches & les chassis doivent être préservés de toute humidité & de toute froidure, en les couvrant soigneusement, & en changeant les premieres de tems à autre, quand elles sont humides, & essuyant les seconds en dedans, avec un linge doux. Lors des grandes ardeurs du soleil on les couvrira soit avec des paillassons, soit avec des toiles de serpilliere, de la litiere éparse ou des brossailles. Les chassis doivent toujours avoir par-

derriere trois ou quatre pouces d'air, & cloches des hausses qui ne seront ôtées dans les tems critiques où il faut mettre abris de grande litiere.

Tant que les melons ne sont pas noués ni de la grosseur environ d'un œuf de pigeon, on ne les mettra pas entierement l'air; mais lorsque les nuits sont courtes chaudes, on peut les y laisser, & sous les chassis leur en donner davantage, en observant toujours de les garantir des ardeurs du soleil. C'est alors le tems d'arroser plus amplement & plus souvent. On les binera fréquemment non avec un outil de fer, mais avec les doigts en émiant la petite croute de dessus. Une ardoise placée sur la couche avec une feuille interposée entr'elle & le fruit, l'empêchera de s'humecter & de se détremper par l'humide de la couche, & procurera au-dessous autant de goût qu'au reste.

Le melon est quarante jours à se former depuis qu'il est noué jusqu'à sa maturité. En traitant des parties organiques des plantes, j'aurai occasion de parler de la chûte des feuilles en certains tems & de la suspension de la sève. Dans le plus grand nombre des légumes montant en graine, & dans les grainés à cosse, telles que pois, fèves & lentilles, ce double événement ne m'a point paru avoir lieu. Je l'ai observai jusqu'à un certain point dans des plantes rempantes, comme les melons, les concombres & les potirons : il est un tems

où ils tombent après avoir noué, & durant lequel ils ne profitent que peu ou point du tout. En ouvrant ces fruits, qui couloient & leurs semblables qui ne couloient pas; j'ai trouvé que c'étoit le tems où les pepins commençoient à se former. Plusieurs Maragers que j'ai consultés à ce sujet m'ont dit avoir remarqué que durant environ trois semaines, vers le milieu de Mai jusqu'au commencement de Juin, leurs melons ne donnoient que des signes fort lents d'accroissement, & que dans les trois semaines suivantes, jusque vers la mi-Juillet, ils tournoient & mûrissoient d'une façon surprenante. Leur maturité se connoît, lorsqu'ils sont parvenus à leur grosseur naturelle, & qu'ils ont été frappés par le soleil; alors ils jaunissent, ou leur couleur verte s'éclaircit beaucoup, ils rendent une odeur forte, & leur queue semble vouloir se détacher du fruit. On ne doit les cueillir que la veille pour être mangés le lendemain, afin de donner aux sucs le tems de se mitonner & de se perfectionner.

Pour en avoir de bonne graine, il faut qu'elle soit mûre & pleinement aoutée; ce qui arrive lorsque dans sa cosse, ou dans sa pulpe, elle a acquis sa perfection & son complément. Pourquoi hors des pays chauds où de baume de l'air, les rayons du soleil & les influences bénignes d'en-haut, jointes à la bonté du sol influent tant sur les plantes, a-t-on beaucoup de peine à avoir de bons melons? En

voici la raiſon. On trouve un melon qui hasard eſt ſucculent, on en conſerve la g ne, & on ne manque pas de la ſemer l'an ſuivante, néanmoins on n'a le plus ſouv que de mauvais melons, quoique d'orig excellente. On ne fait pas attention que da tous les fruits que nous mangeons, où chair n'eſt autre choſe que l'enveloppe de graine, ſa mere-nourrice, la dépoſitaire d ſucs & des parties balſamiques qu'elle e chargée de lui faire paſſer, vous la privez d cet élixir, quand vous la tirez hors du fru avant que de cette pulpe toutes ces partie ſpiritueuſes ayent pu parvenir juſqu'à elle.

Pluſieurs Jardiniers trempent leurs graines de melons dans du vin d'Eſpagne, ou dans du vin muſcat, & prétendent qu'elles participent aux qualités particulieres de cette liqueur, dont les eſprits s'inſinuent dans l'amande & dans le germe des melons. Un Marager, entr'autres, les faiſoit paſſer dans du vin d'Alicanthe, dont il s'imaginoit retrouver le goût dans ſes melons. Après avoir fait ces différens eſſais; je ne me ſuis point apperçu que ces fruits euſſent été bénéficiés par ces diverſes infuſions.

Voici donc ce qu'il faut faire. Laiſſer pourrir ſur pied la chair, ſoit d'un fruit, ſoit d'un légume, & quand elle ſera en bouillie, tirer la graine de ſon marc où elle a mitonné, comme une viande dans ſon jus, la laver, & tout de ſuite la faire ſécher.

N'est-ce pas une inconséquence de la part des Jardiniers d'en user ainsi envers leurs concombres, & d'agir tout autrement à l'égard des melons & des autres légumes ? Il n'est pas plus sensé d'ôter un pepin, un noyau de sa pulpe, qui n'est pas encore pourrie, que de tirer une graine de sa cosse, sans que la partie d'elle-même destinée à fournir l'huile, l'onctueux & l'esprit de vie qui doit l'animer lors de la germination lui ayent été départis après qu'elle aura été desséchée. Mais, me direz vous, comment connoître en place les bons melons d'avec les mauvais ? Rien n'est plus facile : lorsqu'en les sondant on en a trouvé d'excellens, il faut les marquer avec une petite fourchette, & les laisser sur pied sans les séparer de leur couche, afin qu'ils puissent pourrir à l'aise, & tirer ensuite les graines du milieu de leur pulpe. Grew, (*Anat. des Plant. Ch. VI.*) compare cette graine enfermée dans la pulpe pourrissante à *un œuf qu'une poule couve pendant quelque-tems, avant que le poulet vienne à éclorre*, & il ajoute, *qu'il n'est pas moins nécessaire que la graine des plantes soit enfermée pendant quelque-tems dans le fruit, pour la perfectionner, & la rendre capable de produire d'autres plantes.*





DES COUCHES

A CHAMPIGNONS.

DEux ou trois mois avant que de faire une couche, il faut s'y préparer, & amasser à cet effet du crottin de cheval, de mulet, ou de bête asine, & mêlanger le tout si l'on veut, le placer en un tas dans un lieu frais, & l'y laisser chancir sans se pourrir. On prendra encore certains blancs semblables à de petits filets qui se trouvent par lits dans les couches vieilles faites, sur les parties de fumier non consommé, & on les mettra à part en forme de galettes.

On peut en tout tems faire les couches à champignons, excepté durant les gelées, soit en pleine terre, soit dans une serre ou dans une cave, pourvu qu'elle soit aërée, & que les couches ne soient point dans l'humidité. Voici la maniere de les former. Creuser une tranchée de six pouces sur quatre de large, y élever à la hauteur de deux ou trois pieds sa couche avec du fumier chaud, court & gras sans grande litiere; il faut qu'elle aille toujours en

diminuant par le haut, & finiſſe en dos d'âne. Après qu'elle eſt dreſſée, & que toutes les pailles excédentes ont été retrouſſées, arroſer amplement en la baignant, tant pour l'affaiſſer, que pour amortir ſon grand feu. Par la ſuite elle baiſſera d'un pied. Couvrir enſuite la couche de trois pouces de bonne terre que l'on bat avec le dos d'une pelle, ce qui ſe nomme enduire ou gobetter.

Dix ou douze jours après lorſque ſon grand feu eſt un peu ralenti, ce qui ſe connoît quand on peut tenir la main en dedans; on la lardera de ce blanc & de ces galettes tant de crottin que de celui tiré des couches démolies. Larder, c'eſt fourrer avec la main dans l'intérieur de la couche à travers l'enduit de terre ce crottin chanci, & l'y introduire par parcelles, enſorte que toute la couche en ſoit garnie, s'il ſe peut, puis reboucher les trous à meſure, afin que l'air n'y entre pas. Il y a des Maragers qui mettent leur blanc avant que de gobetter. Si la couche venoit à s'échauffer trop, l'arroſer de nouveau, ſi elle ſe refroidiſſoit trop, la couvrir de fumier chaud. Quand tout eſt ainſi arrangé, garnir d'un pied d'épais la couche avec de la litiere bien briſée & froiſſée, qui ne donne aucune entrée à l'air, & au bout de huit jours fourrer la main dedans pour éprouver ſon degré de chaleur, & tâter ſi à travers la terre il y a de petits champignons germés; on les cueillera tous les deux jours lors des chaleurs, & tous les trois durant les autres

tems. On découvrira à cet effet toute la litiere de dessus qu'on remettra ensuite comme elle étoit. En cueillant, on trouve quantité de champignons grouppés & entassés, parmi lesquels il en est de suffisamment gros : alors au lieu de les tirer, on appuie d'une main sur ces grouppes, tandis que de l'autre on tourne en tirant un peu ceux qui sont mûrs, & qui viennent aisément.

Les couches seront arrosées par dessus la litiere tous les deux jours durant les chaleurs excessives ; & lors du froid la litiere sera changée de tems à autre, & remplacée par de la chaude, ce qui sera pareillement observé dans les grandes humidités, & on y ajoutera des paillassons pour faciliter l'écoulement des eaux.

Ce n'est qu'au bout de deux ou trois mois que les couches sont en valeur, elles en peuvent durer cinq, mais toujours en déclinant. Il est à propos d'en recommencer une autre deux mois après que la premiere est faite. A mesure qu'on en défait une qui ne donne plus, on met à part le blanc qui en sort pour larder les couches futures. Ces fumiers où se trouvent ces filets blancs, qui sont la semence des champignons, se lèvent par galettes & s'entassent dans un grenier. Lorsqu'une premiere couche se ralentit, la seconde faite est en état de la remplacer. Deux mois après celle-ci on en fait une troisieme, & ainsi successivement jusqu'au mois d'Août & de Septembre. Celles qui sont

du commencement d'Octobre ne laissent pas de réussir pour l'hiver, au moyen de quoi on ne manque jamais de champignons.

On peut faire des couches sourdes en creusant un trou d'un pied sur quatre de large, & observant le même régime que pour les couches sur terre.

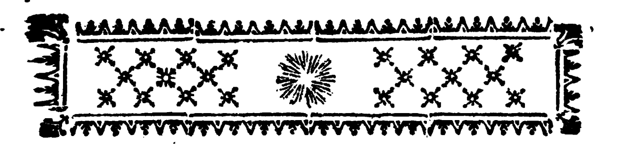
Voici encore une autre maniere. Emplissez deux tonneaux de pailles de grains qu'on a vannés; savoir de blé, de seigle, d'orge surtout, & d'avoine, soit séparément, soit mêlés. Faites un trou de deux pieds de profondeur sur trois de large & six de long, & jettez-y ces pailles que vous recouvrirez de trois pouces de terre ou de terreau gras, pris des couches dernierement démolies. Comme l'affaissement est fort considérable, il faut que la totalité excede de six pouces la terre voisine. Deux ou trois mois après vous aurez abondance de champignons. Le tems de faire ces sortes de couches est le commencement de Mars, & elles donnent pendant deux ou trois mois si elles sont bien exposées. Lors des grandes sécheresses, arrosez-les de tems à autre. Comme ces pailles sont remplies de graines de mauvaises herbes & de quelques grains, il se forme sur cette couche sourde un tapis épais de verdure qu'il faut laisser se consommer sans y toucher; les champignons ne tardent pas ensuite à se faire voir de toutes parts. Ceux qui en proviennent sont ordinairement petits, blancs, fermes & cassans, & d'une

odeur fort douce ; le ver s'y met rarement. Ils reſſemblent parfaitement aux champignons qui, après un orage, croiſſent ſur les hauts prés, & qui ſont ſi recherchés.

Lorſqu'on défait les couches ordinaires pour les primeurs & pour tout ce qui ne vient pas en pleine terre, ayez ſoin d'amaſſer le crottin ; & avant que de placer le dernier lit de fumier ſur lequel doit être poſé le terreau, mettez une bonne épaiſſeur de ce crottin, & vous êtes aſſuré d'avoir depuis la fin d'Août, juſque vers les gelées, une moiſſon abondante de champignons, ſurtout ſi les couches ont été fréquemment & abondamment arroſées. Vous aurez de plus, en défaiſant la couche, du blanc ſuffiſant pour en faire de nouvelles au printems.



DES



DES FRAISIERS.

LA fraiſe eſt humectante, rafraîchiſſante, & d'autant plus ſaine, qu'elle n'a preſque point d'acidité. Les petits pepins dont elle eſt environnée ſont ſes graines, qui produiſent autant de fraiſes lorſqu'on les ſeme après les avoir fait ſécher. Ils ont chacun une amande couverte d'une enveloppe ſi dure, qu'aucun eſtomac, quelque fort qu'il ſoit, ne peut les digérer. La Nature a donné au fraiſier la faculté peu commune de ſe multiplier par de petits filets alongés, à l'extrémité deſquels ſe trouve un nœud qui jette quantité de racines; elles s'inſinuent d'elles-mêmes dans la terre, & produiſent une plante toute formée qui donne du fruit l'année ſuivante. Un ſeul pied de fraiſier en produit au moins une douzaine tous les ans; mais cette multiplication lui eſt ſi nuiſible, que chaque filet alongé qu'on laiſſe croître, fait avorter le maître-pied qui lui a donné l'être. Ainſi il faut ſacrifier les filets pour conſerver le pied, ou le pied pour avoir les filets, ou bien en retrancher une partie afin de ménager l'un & l'autre.

Il y a plusieurs sortes de fraisiers ; les p[lus] connus sont le fraisier commun, celui de C[a]nada & de Siam, & celui de Chili ; ce de[r]nier est très-estimé, mais il ne se plaît q[ue] dans une terre forte & argilleuse.

Le fraisier commun est celui qu'on va che[r]cher dans les bois pour le transplanter da[ns] les jardins ; son fruit a une délicatesse & u[n] parfum que les rares n'ont pas ; il est d'ai[l]leurs petit & maigre. Planté dans les jardins, il croît prodigieusement, rapporte des fruit[s] abondans, infiniment plus gros, & d'une qua[-]lité bien supérieure.

On distingue trois variétés de fraise commune, la blanche, la rouge & la verte. L'eau de la blanche est plus fine, plus suave & plus sucrée, celle de la rouge est plus vineuse & plus piquante, leur gouvernement est le même. La verte est rarement cultivée.

Les fraisiers nommés *caprons*, produisent des fruits dont le grain est plus gros que celui des communs, ils paroissent beaucoup & rapportent peu. Ces fraises sont creuses en dedans, leur chair est mollasse & ne sent que l'eau : autrefois recherchées pour leur grosseur, elles sont présentement moins estimées.

Les fraisiers de Canada & de Siam, ainsi nommés parce qu'ils sont originaires de ces pays, different peu des précédens, & se cultivent de même. On les connoît à leurs feuilles larges, épaisses & velues, plus courtes que celles des caprons, & à leur queue plus lon-

gue. Leurs fruits ont le goût aigrelet & sauvageon, l'odeur forte & la chair pâteuse; ils ressemblent un peu à la framboise, & sont creux en dedans.

Il y a encore un très-grand nombre de variétés de fraises auxquelles les Curieux donnent des noms de fantaisie, & qu'ils font venir des pays lointains : leur singularité & leur rareté font souvent tout leur prix. Bradley parle d'une espèce de fraise cultivée en Angleterre, qui est fort belle & grosse comme un œuf de pigeon.

Tous les fraisiers en général dégénérent après un certain tems plus ou moins long, suivant la maniere dont ils ont été gouvernés. On s'en apperçoit à leur couleur matte & foncée, à l'épaisseur & au duvet de leurs feuilles, au fond de leur fleur qui est toujours noir quand ils fleurissent, & qui ne noue jamais. On les appelle *coucous*. A mesure qu'il s'en rencontre dans les jardins, ce qui arrive souvent quand ils viennent des bois, on les remplace par d'autres pris dans la pépiniere, après en avoir changé la terre.

Les gens de Paris & des environs vont chercher des fraisiers à Montlhery dans un endroit nommé la Ville-aux-Bois : ceux de Montreuil & autres Villages voisins en font aussi un grand commerce. Dans les lieux plus éloignés de la Capitale, on peut aller lever dans les bois des pieds de fraisiers avec toutes leurs racines en Octobre, Décembre, Mars

& Avril. Il faut enſuite les planter en pé-
niere à quatre ou cinq pouces de diſtanc
uns des autres, en tout ſens & en échiqu
ils s'y fortifieront juſqu'à l'année ſuivante,
alors on les levera de la pépiniere en Mars
en Avril pour les planter dans les jardins.
dis qu'on doit lever les fraiſiers, ſoit dans l
bois, ſoit dans la pépiniere, & non pas les a
racher, c'eſt-à-dire, qu'il faut fouiller
terre plus bas que les racines, & les enlev
en motte, s'il eſt poſſible. On choiſira tou-
jours le plant le plus fort, qui aura au moin
quatre, cinq ou ſix feuilles, peu de rejetton
à ſon pied, & un tronc unique & d'un beau
verd. A meſure qu'on le levera, on retran-
chera toutes les feuilles jaunes, pourries &
ſéchées, pour le placer enſuite dans le lieu
qu'on lui aura deſtiné, en obſervant de ne
point couper les feuilles ſaines, les montans
ni les racines.

On peut planter les fraiſiers de trois ma-
nieres; en bordures, en planches, & dans le
pied des murailles.

Le choix d'une bonne terre franche eſt né-
ceſſaire pour cette plante vorace qui l'effritte au
point, que quand on la lève pour la tranſplan-
ter, toute la terre qui l'environne eſt comme
de la cendre. Choiſiſſez-lui une expoſition au
midi, au levant ou au couchant; labourez fon-
cierement la terre, & dreſſez-la bien, ôtez-
en les pierres & les mottes, ſi vous ne la paſ-
ſez pas à la claie. Tirez enſuite au cordeau un

alignement où vous ferez faire des trous carrés de la profondeur d'un fer de bêche à un pied & demi les uns des autres. A côté de cette ligne formez-en une autre à la même distance, faites des trous disposés en échiquier, & plantez-y les fraisiers.

Chaque trou doit être rempli d'une terre Vierge, de terreau & de fumier, on y laissera un bassin de trois pouces, parce que le fraisier s'élève toujours hors de terre, & prend racine du collet; cette pratique est avantageuse pour les arrosemens. Ne plantez qu'un fraisier dans chaque trou: ne fût-il gros que comme un fil, il produit autour de son pied quantité de drageons qui tous portent du fruit, comme les œilletons autour du maître-pied d'artichaut.

Observez en plantant de ne point retrousser les racines, mais de les enfoncer de toute leur longueur, & même de les étaler en faisant un bon trou avec la main. Lorsqu'on plante par un tems sec, il est à propos d'arroser aussi-tôt. Après la plantation, prenez du fumier presque réduit en terreau, & couvrez-en tous les intervalles des fraisiers; en sorte qu'il y en ait trois pouces d'épaisseur, en observant néanmoins de ne point étouffer les plantes. Ce fumier répandu sur la terre, empêche que le hâle, la sécheresse, & les rayons du soleil ne la pénetrent trop après les pluies, & il y entretient une humidité nécessaire, de sorte que ses sucs s'introduisent facilement

dans les racines. Avec cette méthode, vos fraisiers, dès la premiere année, vous donneront du fruit, & ils se fortifieront au point qu'à la suivante vos fraises seront abondantes, extrêmement grosses, & d'un goût exquis.

Dès que les fraisiers ont commencé à prendre de l'accroissement, il faut tous les quinze jours au plus tard arracher leurs filets alongés qui les feroient avorter. De tems à autre on les arrose quand ils en ont besoin. Les mauvaises herbes qui croissent avec eux seront sarclées & binées souvent avec la main, & non avec l'outil qui couperoit les racines que le fraisier pousse abondamment du collet & du tronc, & qui s'étendent horizontalement sur la surface de la terre.

A l'égard des planches de fraisiers, tout le monde sait qu'elles doivent avoir quatre pieds de largeur avec un petit sentier entre-deux. L'usage des Montreuillois est de lui donner deux pieds; cette distance est très-commode pour y passer, sans endommager les plantes qui anticipent toujours sur ce sentier.

Je ne puis trop conseiller l'usage de planter des fraisiers au pied des murailles. Les fruits qui en naissent ont plus de goût que les autres, & mûrissent au moins quinze jours ou trois semaines plutôt. Pour cet effet on ouvre la terre à l'à plomb du mur, en sorte que la racine & le tronc y touchent, & on la prépare comme il a été dit. Le fraisier ne manque pas, s'il s'y trouve quelque joint, d'y insinuer ses

racines, d'en tirer de la nourriture, & d'étendre les autres horizontalement. Dans cette position il reçoit les rayons du soleil sans en être brûlé, parce qu'ils sont tempérés par l'humidité de la terre, & il n'est exposé ni au hâle, ni aux vents. On doit éloigner les plants au moins de deux pieds les uns des autres; du reste on les cultive de même que les fraisiers en bordures & en planches.

Au mois d'Octobre ou au commencement de Novembre, on enfouit le fumier qu'on avoit mis précédemment autour de chaque plante, en y pratiquant une espèce de petit bassin. La seconde année & les suivantes, on laboure les fraisiers vers la fin du mois de Mars, ensuite on prend du fumier nouveau un peu grand qu'on hache fort menu pour en envelopper le pied de chaque fraisier jusqu'au haut, sans cependant que ses feuilles soient gênées. Cette litiere lui conserve le pied frais, & tient les grappes tellement droites qu'elles ne rampent pas sur la terre. Elle produit encore d'autres bons effets : 1°. S'il vient des pluies les fraises ne seront pas terreuses, ni sujettes à être mangées par les insectes; & durant la sécheresse, elle ne seront pas brûlées, comme celles qui sont à plat sur la terre. 2°. Elles ont un meilleur goût, étant aërées de toutes parts, & recevant suffisamment les rayons du soleil. 3°. Elles mûrissent de tous les côtés à la fois; au-lieu que celles qui rampent sont rouges & mûres du côté

qui regarde le ſoleil, tandis qu'à l'op
elles ſont encore vertes & blanchâtres. 4°.
grappes ne ſont point balottées par les ve
ni expoſées à être foulées aux pieds. 5°.
fruit eſt plus aiſé à cueillir.

Quand les fraiſiers ſont dans le fort de fleur, on aura ſoin de pincer le ſommet de chaque grappe, parce que les fleurs qui y naiſſent ne mûriſſent jamais parfaitement, ſont toujours petites & ont peu de goût. On ne laiſſera à chaque grappe que quatre, cinq ou ſix fleurs, ſuivant ſa force & celle de ſon montant.

Les fraiſiers ſont ſujets à être rongés par les vers blancs, les loches & autres animaux rampans, on les remplacera par ceux qu'on aura ſoin d'avoir en réſerve dans la pépiniere, & qu'on levera en motte après la pluie. Le ſeul moyen de les délivrer de ces animaux deſtructeurs, eſt de les viſiter ſouvent : dès qu'on en voit qui commencent à ſe flétrir, & dont les feuilles penchent, il faut fouiller au pied, on eſt ſur d'y trouver l'animal & d'empêcher par ſa deſtruction qu'il ne faſſe du dégât dans toute la planche.

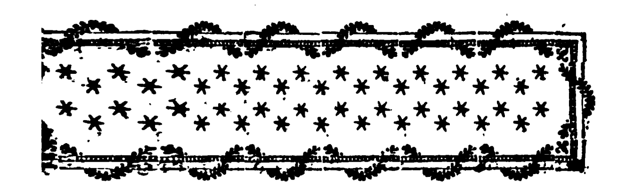
On connoît que les fraiſes ſont mûres & bonnes à cueillir, lorſque leur couleur eſt d'un rouge foncé, qu'elles ſont luiſantes comme un beau vernis, & rebondies ; alors les petits eſpaces qui ſont entre leurs pepins, ſont plus remplis que quand elles ne ſont pas mûres. Pour leur donner le tems de le de-

venir, on ne cueillera jamais deux jours de suite aux mêmes fraisiers, mais de deux jours l'un seulement, durant les grandes chaleurs, & hors de ces chaleurs, tous les trois jours. Quand on cueille ce fruit, il faut avoir attention de couper les queues avec l'ongle du pouce; si on les arrachoit, on courroit risque de casser le montant de la grappe & d'enlever avec les fraises mûres, celles qui ne le seroient pas encore. D'ailleurs, en tirant à soi & arrachant les fraises sans pincer la queue, on fait tort à celles qui restent, en ce que cette partie continue à prendre de la sève, & s'approprie une nourriture inutile pour elle & perdue pour les fraises restantes. Enfin, ce fruit dénué de sa queue a mauvaise grace, s'affaisse l'un sur l'autre, & s'écrase pour peu qu'on le transporte au loin.

C'est un usage général parmi les Jardiniers de couper la tige de tous les fraisiers, quand ils ont achevé d'en cueillir le fruit, afin de leur faire pousser une nouvelle tête. Je ne puis l'approuver. Ces fraisiers qui ont beaucoup fatigué pour donner une ample récolte de fruits, auroient besoin d'être ménagés & soulagés, au-lieu qu'ils les épuisent de plus en plus, en les forçant de travailler à la production de nouvelles feuilles. Cette mauvaise pratique est cause qu'il faut renouveller les fraisiers tous les trois ans, au-lieu qu'ils doivent durer depuis cinq jusqu'à huit ans, & même davantage. Mais, que faut-il faire pour cela ?

Il suffit de les débarrasser des vieilles feuilles d'en-bas qui sont usées & desséchées, parce que leur substance a passé dans le fruit dont les feuilles sont les meres-nourrices. On tire ces feuilles par le côté pour les arracher sans ébranler le pied, & on enleve de même les queues des grappes qui ne servent plus à rien, & se séchent. Alors les fraisiers poussent du cœur des feuilles nouvelles, qui formées suivant l'ordre de la nature, résistent aux rigueurs des frimats & aux gelées, de sorte qu'au printems les plantes profitent plus vîte, forment de belles têtes & donnent des fruits aussi exquis qu'abondans.





TRAITÉ DE LA CULTURE *DE LA VIGNE.*

CHAPITRE PREMIER.

Du gouvernement de la Vigne.

LA vigne eſt une plante ſarmenteuſe, & à moëlle ſpongieuſe : ſon bois aſſez uni au dehors eſt garni de bourgeons ſaillans, ſitués à l'oppoſite les uns des autres & à deux ou trois pouces de diſtance. Sa ſouche eſt couverte de pluſieurs écorces, de la premiere deſquelles elle ſe dépouille d'elle-même tous les ans, en forme de copeaux. Son bois eſt moins moëlleux & moins poreux que celui de ſes branches ; & au-lieu que celles-ci ont une épaiſſeur de bois ſous l'écorce avec peu de

moëlle, l'autre fait voir une moëlle grisâtre, & qui semble n'être composée que de pe anneaux appliqués les uns contre les aut

Ses racines nombreuses & fibreuses, pour plupart, plongent moins dans le fond qu'el ne planent à la superficie de la terre, quo que plusieurs y pénétrent fort avant. Il fait par conséquent un envoi prodigieux de sève par-tout à la fois dans la vigne. Cette sève abondante, eu égard aux couloirs creux & spacieux de cette plante, trouvant des passages dilatés, s'enfile & coule avec aisance & rapidité. A la mi-Mai, au lever du soleil, nous avons fait une raie au mur d'un espalier à l'extrémité de quelques bourgeons, & nous les avons trouvés le soir alongés de six pouces.

Plus les bourgeons de la vigne sont raccourcis, plus elle pousse, au-lieu qu'il s'y fait une plus ample distribution de sève lorsqu'ils sont alongés, par conséquent il y a moins de pousses surnuméraires. Elle est si abondante, que de tous les yeux de cette plante naissent des doubles & des triples bourgeons qui donnent du fruit, pour la plupart; on les appelle sous-yeux, à cause qu'ils sont placés au-dessous des yeux formés. Il en part aussi quantité de petits bourgeons qui produisent souvent des grappes. Indépendamment de ces différentes pousses, la vigne fait éclorre soit du tronc, soit du vieux bois une foule d'yeux, d'où naissent encore des bourgeons.

Tous les Vignerons qui n'ont aucune teinture de cette Physique instrumentale & expérimentale dont j'ai parlé, ne travaillent qu'au dépérissement & à la destruction des vignes : si, malgré le mauvais traitement qu'elles éprouvent, elles ne laissent pas de produire du fruit, quelle seroit son abondance & la qualité du vin, si elles étoient gouvernées tout différemment ! Celui des meilleurs crus seroit exquis, le médiocre deviendroit bon ; & le commun, au-lieu d'être plat, seroit au moins potable : enfin la vigne éprouveroit plus rarement les gelées & la coulure qui lui sont si funestes.

D'où vient qu'elle résiste jusqu'à un certain point au mauvais régime, c'est parce qu'elle est, comme je viens de le dire, très-vivace & très-abondante en sève. Sa plantation, sa taille, son ébourgeonnement sont vicieux ; ses labours sont mal entendus, & dans tout le reste on agit sans regle fixe. Consultez différens Vignerons, & suivez-les dans leurs pratiques ; vous verrez qu'ils ne sont pas plus en état d'en rendre raison, que les Jardiniers de la conduite de leurs arbres.

Tant qu'on plantera des vignes, en écourtant leurs racines, qu'on mettra les ceps aussi près les uns des autres, que les rameaux se faisant ombrage, ne jouiront que foiblement des bienfaits de l'air & des rayons du soleil, il ne faudra en espérer que très-peu de succès. L'état misérable où sont toutes les vignes con-

firme ce que j'avance : vous n'y voyez qu'on-
glets, que chicots, bois morts, fausses co[upes]
non recouvertes, chancres, gale & mousse au
pied de quantité de ceps. Je suis fort éloigné
de penser qu'aucun Vigneron soit assez dé-
pourvu de sens pour les croire utiles à la vigne;
ceux d'entr'eux à qui j'en ai parlé, les regar-
dent seulement comme indifférens.

J'ai prouvé que les chicots, argots & on-
glets retardoient au moins le cours de la sève,
s'ils ne l'interceptoient pas tout-à-fait dans la
partie qui en est affligée. Il faut cependant re-
marquer que l'onglet qui doit être entière-
ment banni des arbres, est nécessaire au bois de
la pousse dernière sur lequel on taille la vigne.
En voici la raison. Si on la tailloit tout près de
l'œil comme les arbres, le bourgeon venant à
croître ne manqueroit pas d'être décollé, soit
en l'attachant, soit par son propre poids, soit
par le moindre vent, au-lieu qu'ayant plus
d'empatement sur cet excédent qui forme l'on-
glet; il est plus affermi & moins sujet à s'é-
clater. Il faut faire attention que les bourgeons
de la vigne plus tendres que ceux des arbres,
à cause qu'ils sont plus abondans en sève,
qu'ils sont d'un tissu plus poreux, & qu'ils ont
les fibres plus dilatées, sont aussi plus aisés à
être détachés. Mais ce que je ne puis m'em-
pêcher de reprocher aux Vignerons quant à ce
point; c'est, 1°. de ne point rabattre ces on-
glets l'année suivante à la taille; 2°. d'en faire
même au vieux bois : au-lieu de recéper une

grosse branche tout près de l'écorce, ils la coupent à un pouce en lui laissant un long bec de flûte. Pour en débarrasser la vigne, il faudroit tenir une conduite opposée en travaillant plus correctement, & la panser d'une maniere facile & rien moins que coûteuse. Avec une serpette bien tranchante & une scie à main, le Vigneron fera disparoître les chicots, bois morts, réformera toutes les fausses coupes, en rabattant les onglets saillans, & coupera jusqu'au vif ce qui a cavé, & sur ces plaies il appliquera l'onguent de S. Fiacre. Il vaudroit mieux dans un sens laisser à la vigne tous ces bois morts & gangrenés, que de ne pas couvrir ses plaies. Comme j'ai épuisé ce sujet dans mon Traité de la taille des Arbres, je ne m'y étendrai pas davantage.

Voilà, me dira-t-on, du travail. Ne seroit-il pas plus court d'ébotter ces vignes en leur faisant pousser de nouveau bois, ou de les arracher pour replanter? Le remede est violent. D'ailleurs quand on sappe une vigne par le pied, il faut au moins deux ou trois ans pour disposer la terre à en recevoir un nouveau plant, & de plus quatre à cinq années sans en rien recueillir, en plantant suivant la méthode ordinaire. Je sais que dans l'intervalle on occupe la terre à autre chose, mais il s'en faut bien que ce rapport dédommage, & de la non-jouissance de la vigne, & des frais de la replantation.

Voici donc ce que je conseille. Après que

des gens entendus auront pansé & médicamenté tous les ceps d'une vigne, on lui administrera des engrais propres à lui procurer la viguéur & la fécondité. J'en ai parlé au commencement de cet Ouvrage. On la soulagera amplement, en taillant fort court & sur les meilleurs coursons seulement. Dès la premiere année, elle poussera des jets de toutes parts, & surtout du pied & du tronc; on ébourgeonnera les pousses chétives, & on se retranchera sur le bois franc & vigoureux, l'année suivante on peut compter sur une ample récolte. En 1757 & 1758 il y eut fort peu de vin, surtout la derniere année. Plusieurs propriétaires de vignobles autour de Paris qu'ils exploitoient par eux-mêmes, firent exécuter, d'après mes conseils, ce que je viens de prescrire; & tandis que dans le canton de Corbeil on avoit un muid ou un muid & demi de vin par arpent, ces Particuliers en recueillirent onze à douze demi-queues, & il se trouva beaucoup meilleur. De plus, les vignes firent de très-belles pousses, & grossirent considérablement de la tige. Un de ces Particuliers fit arracher tous les ceps rabougris, & mit les bons à trois & quatre pieds.



CHAPITRE II.

Du fond de terre, du climat & de l'exposition propres à la Vigne.

LORSQU'IL s'agit de faire un plant de vigne, on préfere les terres légères aux terres fortes, quoiqu'elle pousse plus vigoureusement dans celles-ci, & qu'elle y rapporte le triple & le quadruple. Deux raisons ont déterminé cette préférence, la nécessité d'abord, l'utilité ensuite.

La nécessité, parce qu'on peut bien destiner à la vigne des terres peu martes & peu succulentes, au-lieu qu'on réserve celles qui ont du corps pour y semer des grains, dont la récolte seroit impossible par-tout ailleurs. L'utilité ensuite, parce que les sucs trop épais & trop substanciels, ne peuvent faire qu'un très-mauvais vin, au-lieu que dans les terres légères & plus chaudes il est plus spiritueux.

A quelle autre production que celle de la vigne pourroit-on dans les climats qui lui sont propres, employer les montagnes escarpées, les collines & les coteaux, ainsi que les terres sabloneuses, pierreuses & pleines de rochers? Dans les climats froids où la vigne geleroit,

ces montagnes escarpées & ces collines [...] désertes ou sont plantées en bois, de m[...] que les autres terreins également ingrats [...] situés dans des fonds. On a vainement e[...] d'en fertiliser plusieurs. Il est inutile de d[...] que les terreins humides & les fondrieres s[...] peu propres aux vignes; il est cependant no[...] bre d'endroits semblables où l'on en a plan[...] mais elles sont fort sujettes à geler & à *coul*[...]

Les montagnes inaccessibles leur convie[...] nent peu. Dans quelques-unes néanmoins *vie*[...] le plus excellent vin, mais il en coûte ch[...] aux propriétaires obligés, soit l'été après *de*[...] orages, soit au printems après les pluies d'hi-ver, de faire rapporter au pied des ceps les *ter*-res que les eaux & les racines ont entraînées.

Plusieurs provinces de France, telles que la Normandie, le Perche, & une partie de la Picardie, ne sont point propres à la vigne. Si elle y vient, ou elle gele, ou le raisin ne mûrit pas, ou s'il mûrit en certaines années dans ces terreins froids, il est détestable. Quantité de Curieux, & des Princes même, ont fait venir du plant, des terres, & des ouvriers de la Bourgogne & de la Champagne, tous ont fait de la dépense bien inutile.

L'exposition la plus favorable à la vigne est le midi dans les pays froids, & le levant dans les pays chauds; le couchant, quoiqu'inférieur aux deux premiers, a aussi ses avantages. Celle du nord est bannie de tout bon vignoble. Son gouvernement doit varier suivant

les terreins, tant pour la plantation, que pour la taille & les labours. Je plante plus dru un terrein gras qu'un terrein maigre, & je taille plus court les vignes qui poussent moins.

Dans les terres sabloneuses, caillouteuses, pierreuses & glaiseuses, quoique bien exposées d'ailleurs, les ceps poussent peu, ne jouissent que des bienfaits de l'air, des rosées & des influences d'en-haut, & ne tirent presque point de nourriture du terroir très-aride par lui-même, les raisins fort petits y rendent fort peu de vin, mais parce que la sève y est extrêmement cuite ils sont très-spiritueux : s'il survient quelque gelée, ils brûlent. Les vignes dans ces sortes d'endroits sont fort grêles & éloignées les unes des autres ; mais plus hâtives, elles participent à la nature du terroir, de-là vient que le bon vin de Champagne a le goût de la pierre à fusil, dont le terrein est couvert ; s'il est glaiseux, le vin sent la glaise ; donc par-tout là, la vigne doit être gouvernée différemment que dans les terres grasses & savoureuses. Labourez peu & superficiellement, mais rechauffez souvent le pied des ceps : si vous pouvez trouver dans les environs de la bonne terre ou des gazons, faites-les y porter, & les renverser : du reste taillez fort court sur un petit nombre de coursons.

Je pense que cet engrais est préférable au fumier qui épuise la vigne dès ses premieres années, & qui communique au vin son goût désagréable. Le marc de raisin qu'on a laissé

pourrir durant un an, produit aussi d'excellens effets sur les vignes, au pied desquelles on le porte. L'usage des bons vignobles est de ne jamais les fumer que lorsqu'on y fait des fosses profondes.

CHAPITRE III.

De la plantation de la Vigne.

LA vigne se multiplie par le plant enraciné, par les marcottes & par les boutures. Le premier est un cep élevé pendant deux ou trois ans dans une pépiniere, & se lève en Novembre pour se replanter aussi-tôt. Les marcottes se couchent en terre, comme je le dirai, & les boutures sont des jets fort garnis d'yeux & inutiles au cep; on les nomme crossettes quand ils sont coupés à 5 ou 6 yeux au-dessus de leur naissance, & qu'ils sont accompagnés d'un peu de bois de l'année précédente.

Toutes ces manieres de planter la vigne sont bonnes; l'essentiel est de bien choisir son plant. Nous lui avons assigné pour son emplacement les hauteurs, les montagnes, les terreins grouetteux, sabloneux & pierreux. Dans tous ces endroits il n'est pas possible de faire des fouilles profondes pour planter la vigne, ni des fosses pour la coucher & la re-

nouveller. Quelqu'avantageux qu'ils ſoient, il faut y renoncer ſi on n'a pas au moins 18 pouces de bonne terre ; encore eſt-on ſouvent obligé de la rechauffer & de la buter, ſi on veut qu'elle ne ſeche point. Il ne faut donc rien eſpérer ici du fond, mais compter uniquement ſur la ſuperficie, & attendre tout des influences de l'air & des engrais qu'on donne à la vigne.

Dans ces terreins ſans fond, je me reſtreins à planter aux endroits propres à être creuſés juſqu'à la profondeur d'un pied & demi. Alors, après avoir fait ma fouille, j'y mets environ cinq ou ſix pouces de miette, ôtant les pierres & les cailloux, & briſant les mottes, puis je place ma marcotte ou mon ſarment ſur cette miette, en la couchant dans toute la longueur que me permet la largeur de ma fouille, jamais debout ni perpendiculairement, c'eſt-à-dire que ſi le trou a quatre pieds de large ſur trois de profondeur ; j'étends ma marcotte, ou mon ſarment, dans la totalité de cet eſpace, & je l'y place à plat ſur les ſix pouces de miette du fond, en lui faiſant parcourir tout le contour du trou (*figure I. Planche XVIII.*) Dans le coin à gauche eſt placée la marcotte, enſuite ſon bois eſt exactement conduit dans la circonférence des trois autres encoignures, puis elle eſt relevée perpendiculairement par le milieu du trou, & enfin elle ſort de cinq à ſix pouces, ayant deux ou trois bons

yeux. Je plante cette marcotte avec toutes ses racines, sans en couper ni en raccourcir une seule; & si elle a sept ou huit nœuds enracinés, je n'en supprime aucun.

Mais, me dira-t-on, pourquoi tant enfouir la vigne, êtes-vous fondé en raison pour planter aussi avant ? Quantité de Physiciens, & Hales entr'autres, prétendent que les sucs du fond de la terre ne sont point profitables aux plantes, parce que n'étant point bénéficiés par le nitre de l'air, ils ne peuvent être que crus & indigestes, & que par conséquent les fruits qui en proviennent doivent être d'un mauvais goût. En ce cas, il faudroit empêcher les arbres fruitiers de plonger leurs racines à quatre, cinq & six pieds & même au-delà dans le fond de la terre. J'ai vu en Normandie deux poiriers dans la basse-cour d'une métairie, qui avoient environ trois pieds de diametre & qui pouvoient être âgés de cent cinquante ans, dont les racines ayant trouvé de bonne terre, avoient piqué jusqu'à dix pieds de profondeur. L'un de ces arbres étoit un gros blanquet, & l'autre portoit un fruit à couteau & à cuire tout ensemble, nommé dans le pays poire de rondeau, tous deux excellens. J'ai trouvé dans des vignobles & dans des jardins des racines de vigne à la profondeur de six pieds.

Ma raison pour planter avant est bien simple; c'est pour profiter des sucs du fond qui

ſont toujours perdus pour les plantes, & qui au moyen de mon rempliſſage ſont bien francs. Cela n'empêche pas que les racines horizontales & le chevelu ne pompent les ſucs de la ſuperficie : d'ailleurs tout le monde ſait qu'à quelque profondeur qu'on place la vigne en terre, elle prend toujours racine du collet. Par conſéquent que d'avantages multipliés !

Le trou étant fait, je le remplis de la même maniere que les trous d'arbres, ainſi qu'on l'a vu dans mon Ouvrage à l'article de la plantation. Je ſais qu'il eſt des occaſions où les tranſports de terre en rendent la pratique impoſſible ; je me ſers alors de celle de la premiere fouille que j'ai fait mettre de côté, & je la place au fond ; puis celle de la ſeconde, & enfin la troiſieme par-deſſus en ſuperficie, bien entendu que des engrais renouvellés tous les deux ans ſuppléeront au défaut de ſaveur de la terre naturelle.

Il eſt un expédient dont je me ſuis heureuſement ſervi en plus d'une occaſion ; je n'ai point aſſez de profondeur de terre, je m'en procure une factice en butant chaque cep à un pied au-deſſus de la ſuperficie voiſine, avec un amas de terre que j'exhauſſe de quatre pieds en tout ſens, à prendre du milieu du cep. Lorſque je puis planter par rangées & par perchées ; je forme ainſi une ſorte de plate-bande d'un bout à l'autre de chaque perchée, où la terre devient plus haute que celle des ſentiers. J'ai ſoin, qu'en labourant

on rejette toujours dans l'un & l'autre [...]tiers les terres qui se répandent, & de les [...]procher ou du cep ou de la plate-bande. C[...] ainsi que l'Art supplée à la Nature. Comm[...] je plante à six pieds, je suis fort en état [...] me procurer cette profondeur suffisante [...] terre, puisque j'en tire vers chaque cep le plus que je peux dans l'entre-deux, y laissan[t] un bassin qui dans le tems sert à retenir les eaux pour les faire passer aux racines. Il faut se ressouvenir qu'il ne s'agit ici que des terres légères & sans fond.

Tout ce qui vient d'être dit ne concerne que les trous particuliers à faire dans des endroits où les plants ne peuvent être réguliers ni suivis; mais quant aux plantations par rayons symmétrisés, la conduite & la direction, ainsi que l'opération, sont différentes, quoique le fond & les principes soient les mêmes.

Sans entrer dans aucun détail de ce qui se pratique dans les vignobles à cet égard, je considére d'abord le local. Ou le terrein est plat, ou en pente douce, ou il est plus ou moins escarpé, ou j'ai un bon fond de terre ou je n'ai qu'une superficie, ou enfin partie de mon terrein est bonne terre, & l'autre est mauvaise. Voici ce qui est commun à ces diverses situations.

Dans quelqu'endroit que ce soit, qu'on plante de la vigne, l'usage est de n'employer qu'environ la moitié, soit de marcottes, soit

de sarmens nécessaires pour tout le terrein ; puis d'année en année, à mesure que chaque cep fournit du bois, on le couche & on fait des fosses pour garnir la totalité de la terre. Par la suite on ménage çà & là des provins à demeure, afin de lever des marcottes.

Loin de m'écarter de cette façon de travailler, je la crois indispensable ; je pense seulement qu'elle est susceptible de réforme. Au-lieu de planter les sarmens dans les rayons vis-à-vis les uns des autres ; je voudrois, 1°, qu'on les plaçât en échiquier, parce que cette position des ceps, opérant un plus grand éloignement entr'eux, produit aussi dans un sens une plus grande fécondité. 2°. Que tous les ceps fussent du même alignement d'un bout de la vigne à l'autre, comme je l'ai vu en quantité d'endroits de la Bourgogne, moins pour l'agrément & le coup d'œil, que pour l'utilité & la commodité. 3°. Je trouve que par-tout les ceps sont trop proches, ils se nuisent & du haut par l'ombre qu'ils se portent réciproquement, & par les racines qui se touchent. De-là vient d'abord en partie la coulure dans les années humides, ou trop séches, ou froides, à cause de l'ombrage qui s'oppose à l'action de l'air & du soleil, ensuite le retardement & la difficulté de la maturité, & enfin la foiblesse du cep & des pousses. J'exige donc que chaque cep au-lieu d'être à un pied ou à dix-huit pouces, soit au moins à quatre pieds de distance l'un de l'autre en tout sens.

La *fig. II.* (*Planche XVIII.*) repréſente coupe latérale de la vigne, des ados, de l'e placement des marcottes, de leur enfon ment dans la terre, & de la poſition de le racines : ces dernieres ſont auſſi apparen *fig. III.* A.

Qu'on ne craigne point, au reſte, de p dre beaucoup de terrein, & de ne reti preſque rien des vignes. Je mets en fai que ſi on eſpaçoit les ceps, comme je preſcris, on y gagneroit. Au-lieu de taill ſi court, à cauſe de la foibleſſe du bois qu faut ménager, ou pourroit tailler plus lon du double, les pouſſes étant plus fortes; & au lieu de ne le faire que ſur deux ou trois cou ſons, on tailleroit ſur quatre & cinq, & même plus. Quelle différence pour la maturité, pour la bonté du vin & pour la facilité du travail !

Par rapport à la profondeur des ceps dans la terre, lorſqu'on plante en rayons, & qu'on couche des ſarmens, je pratique ce que j'ai enſeigné au ſujet de la plantation de la vigne dans des trous particuliers, ſavoir la fouille profonde, le rempliſſage, la plantation avec toutes les racines, & l'alongement des marcottes & des ſarmens. Ce dernier point a beſoin de quelqu'éclairciſſement. Comme on ne peut les faire tourner dans la circonférence trop bornée du rayon, ainſi que dans un trou plus ſpacieux, il faut en tirer le meilleur parti qu'il eſt poſſible. La profondeur de ces rayons n'eſt déterminée que par la qualité &

le fond de la terre. Il faut toujours qu'il y en ait sept à huit pouces de la superficie aux premieres racines ; autrement elles seroient coupées en labourant ; & dans les sécheresses la vigne seroit bien tôt altérée & desséchée, & le raisin brûleroit sur pied. Quant aux provins, je prescris deux conditions ; l'une, que l'on enterre les rameaux plus avant ; l'autre, qu'on les couche non en longueur sur la superficie de la terre, mais qu'on les prenne de court & en plongeant dès le pied même du cep.

Le tems de la plantation de la vigne est depuis la chûte des feuilles pour les pays secs & chauds, & en Février & en Mars pour les pays froids & humides. Il y a diverses pratiques à ce sujet, il en est même de singulieres, telle que celle de planter à la S. Jean. Je ne dirai point que les marcottes doivent être de la pousse derniere, mais je recommanderai surtout de ne point fouler la terre, ainsi que quelques-uns le font, avant que de les poser dans le trou. C'est, disent-ils, pour empêcher les racines d'être rongées par les vers blancs qui ne peuvent percer la terre quand elle est bien plombée : comme si l'expérience ne nous apprenoit pas que ces reptiles s'introduisent plus ordinairement dans les terres plus compactes que dans les franches. Ils s'accommodent peu de celles qui sont douces & friables où ils sont comme ensevelis sous les miettes, dont la chûte les embarrasse fort ; quand au

contraire la terre eſt ferme & ſeche, ils s'y p tiquent des retraites qui ne ſe bouchent po Au ſurplus, comment veut-on que les raci percent une terre compacte & durcie, q l'air & la chaleur du ſoleil y pénetrent, & q la plante y ait de la nourriture ?

J'ai parlé de marcottes qui ont au moins & 6 nœuds enracinés : on demandera ſa doute le moyen d'en avoir d'une telle lon gueur. Le voici.

Quand je veux planter de la vigne, je cou che dès le printems de l'année précédente tous les rameaux les plus vigoureux, je les enterre d'un bon pied avec le plus de bois qu'il m'eſt poſſible, ſuivant la longueur du rameau qui prend racine à chacun des nœuds couchés en terre. Durant la pouſſe, au-lieu de mettre des échalas au pied de ces marcottes, j'y place des perchettes ou gaulettes, & je les y attache ſans les rogner à la hauteur de neuf à dix pieds. On pourroit à leur défaut étendre ces marcottes ſur les extrémités des échalas voiſins autant qu'elles peuvent l'être. J'ai grand ſoin d'ôter toutes les vrilles & les faux-bourgeons qui prendroient la nourriture de la marcotte.

Je ne crains nullement d'affoiblir le cep : le rameau ainſi couché ne peut lui faire grand tort, puiſqu'il en tire moins de nourriture que de la terre où il eſt enfoncé d'un pied : je ſuis de plus aſſuré de lever une telle marcotte avec toutes ſes racines. A la chûte des feuilles je la fouille & je la déplante, je me ſers pour

cet effet d'une fourche peu en uſage dans bien des cantons, mais dont on devroit ſe pourvoir par-tout: cette fourche a trois dents, comme celle à fumier, avec cette différence qu'elle les a plus fortes, que la pointe eſt plus camuſe, & qu'au-lieu que celle-là eſt arrondie de chaque côté de la douille, celle-ci eſt faite carrément des deux côtés, en ſorte qu'on peut poſer le pied deſſus comme ſur la bêche pour la faire entrer en terre. On en a vu le modele (*fig.* 2 & 3 *Planche II*).

Avec cette fourche je dégage les racines de la marcotte ſans les endommager, je la ſevre en la coupant tout près de l'œil enraciné le plus voiſin du pied du cep. Si je la tire avec effort lorſqu'elle eſt ſuperficiellement découverte, & que je l'arrache comme on a coutume de faire, je laiſſe en terre quantité de menues racines, dont la ſouſtraction ne laiſſe pas d'altérer la plante.

Cette façon de planter la vigne eſt oppoſée à l'uſage univerſel des Vignerons, qui ne conſervent qu'un nœud enraciné, dont ils coupent les racines à un demi-pouce ou à un pouce tout au plus. Une vigne plantée, comme je le preſcris, pouſſe vigoureuſement dès la premiere année, commence à la ſeconde à donner du fruit, & eſt tellement formée à la troiſieme, qu'elle rapporte le double & le triple des autres au bout de 4, 5, ou 6 ans. La raiſon en eſt toute ſimple. Que fait-on en coupant les racines? On prive la plante de ſes organes,

de ses pourvoyeuses, de ses travailleuses ; lui ôte ses suçoirs, ses instrumens destinés à pomper & à attirer à elle les sucs de la terre. De cette soustraction il arrive que la vigne & toutes les plantes languissent & ne font que des pousses mesquines, jusqu'à ce que la Nature ait réparé le dommage qu'on lui a causé, & qu'elles ne profitent qu'à mesure que leurs racines se reproduisent.

J'ai bien des fois oui dire qu'on coupoit les racines aux plantes pour les soulager d'abord, & ensuite leur en faire repousser de meilleures, comme lorsqu'on saigne à dessein d'améliorer le sang. Ce raisonnement n'est guère juste. Ce n'est point l'arbre qui nourrit les racines, mais ce sont elles qui font vivre l'arbre, il doit croître & profiter selon que ce principe de vie est abondant & agissant ; par conséquent le retranchement des racines, loin de le soulager, lui nuit notablement. Dire que les nouvelles qu'on oblige une plante de faire, sont meilleures que celle que l'on coupe, c'est avancer un paradoxe. Le contraire est bien décidé par les pousses vigoureuses que font les plantes mises en terre avec toutes leurs racines, par leur fécondité prompte, leur accroissement surprenant & leur durée, au-lieu que les autres à racines écourtées sont long-tems à pâtir & à reprendre, ne rapportent que tard, ne profitent que foiblement, & meurent souvent. La comparaison de la saignée ne peut avoir lieu ; on ne saigne que lorsque le sang

péche ou en quantité ou en qualité, ici au contraire il n'y a jamais trop de racines, ni par conséquent trop d'ouvrieres. A l'égard de celles qui sont mortes, chancies ou cassées, on est forcé de les raccourcir jusqu'au vif.

Quant au sarment ou à la crossette qui sont dénués de racines, je les plante comme la marcotte. Mais pour avoir des sarmens fort longs aveç un peu de vieux bois au bout, je m'y prends de même que pour les marcottes, en laissant croître, & s'alonger une certaine quantité de rameaux que je dirige de même. Ces crossettes ne manquent pas de prendre racine à tous les nœuds couchés en terre. Si l'on en croit les Vignerons, le sarment ou la crossette, quoique plus difficile à reprendre, donne du fruit meilleur & plus abondant, & la durée du plant est plus longue. Tout homme sensé conviendra qu'une plante formée doit l'emporter sur celle qui n'a qu'un principe éloigné encore, & fort imparfait de formation. La marcotte étant une plante faite, dont les conduits & les organes sont tout disposés à travailler & à remplir leurs fonctions, a des avantages infinis sur une autre, dont ces mêmes organes n'existent pas encore. Nous avons planté durant une longue suite d'années des marcottes & des crossettes, & nous avons également suivi les opérations de différens Vignerons, nous avons reconnu la supériorité du plant enraciné. On est dans l'usage de laisser quelque tems le sarment dans l'eau

avant que de le planter, & on fait bie
est certain que ses parties, tant inte
qu'externes, étant humectées & dilatées,
plus propres à croître & à végéter. Les m
cottes même déposées pendant 24 heures s
lement dans l'eau avec toutes leurs racine
reprennent plus promptement.

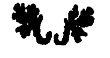
On demandera peut-être ce que devie nent les yeux de la marcotte enfermés en ter & s'ils ne poussent point en dehors. Tous pren-nent racine : ce qui est destiné à être bénéfici par l'air, & qui s'en trouve privé, ne peu plus croître ni se former. Telle est la raiso pour laquelle, lorsque les greffes, dont le tissu est fait pour recevoir l'impression de l'air, sont enterrées, les arbres ne profitent point, ou ils sont inféconds, ou ils meurent. Quant aux yeux des marcottes & des sarmens, ils deviennent racine dès qu'ils sont privés des bienfaits de l'air. Alors ne pouvant percer la terre, il faut que la sève qui passe jusqu'à eux, fasse éclorre, au-lieu de bourgeons, des racines, parce qu'imprégnés du seul humide de la terre, elle est travaillée dans ses entrailles autrement qu'en dehors, par l'entremise de l'air qui dilate les parties des plantes sur lesquelles il agit directement.

Il faut supposer que la sève qui produit les racines, les branches, les bourgeons, les fleurs & les fruits, est la même diversement travaillée, parce qu'elle passe par divers canaux qui la modifient. Comme l'action extérieure

de

de l'air ne peut jamais former de racines, mais seulement des bourgeons, de même l'action intérieure de l'humide de la terre ne peut produire que des racines. Il en est de la sève, quant à ce point, comme du sang qui ne se transforme en tant de manieres, que par les modifications qu'il reçoit de la part des organes & des couloirs où il est différemment travaillé.

Lorsque certains arbres produisent du tronc & des racines mêmes des rejettons, c'est parce que le tronc occupant la superficie de la terre à travers laquelle l'air agit sur lui, a senti son impression par voie d'attraction. Vous remarquerez que ces rejettons sont tout blancs & cassans, & qu'à mesure qu'ils sentent l'action de l'air ils brunissent, & que leur peau se durcit. Il faut dire encore qu'ils ne partent jamais des racines inférieures, mais des horizontales, que leur emplacement met à portée de ressentir par voie intermédiaire l'action de l'air; sans quoi nul rejetton semblable ne pourroit jamais monter.



CHAPITRE IV.

Des perchées.

DANS tout ce qu'on vient de lire au sujet de la plantation de la vigne, je me suis moins écarté de la méthode reçue que je ne l'ai rectifiée. Ce que je vais dire s'adresse aux Curieux dégagés des préjugés du vulgaire ; l'exécution en est aisée, peu couteuse, abrége le travail & produit au-delà du double de la pratique ordinaire. Voici mon idée : c'est de partager tout plant de vigne par rangées paralelles, non pas longitudinairement en face du midi, mais transversalement, en sorte qu'elles puissent être éclairées du soleil tout autour. Je forme donc les vignes en façon de contr'espalier (*fig. III. Pl. XVIII.*) que je construits avec de forts échalas à la hauteur de quatre pieds au moins. J'attache vers le milieu de ces échalas un rang de perchettes en travers qui regnent d'un bout à l'autre, & un second rang à l'extrémité d'en-haut, que je dresse au cordeau. Dans les endroits montagneux & escarpés, on peut former ces sortes de perchées en spirale suivant le terrein, afin de diminuer & de couper la pente pour faciliter les travaux, & empêcher que

les terres ne ſoient entraînées dans le bas.

J'eſpace ces rangées à ſix pieds ou au moins à quatre ; cette diſtance ſuffit pour que les travailleurs qui rapportent les terres du bas dans le haut, & qui tranſportent les engrais néceſſaires, entrent & ſortent aiſément. Dans le tems de la pouſſe, lorſque les bourgeons de chaque côté ſont grands, il faut encore avoir un eſpace ſuffiſant pour vaquer au paliſſage & à l'ébourgeonnement. Enfin, comment les hotteurs chargés de la vinée pourroient-ils aller & venir ? Cette façon de diriger les vignes eſt uſitée dans plus d'un endroit de nos fameux vignobles, tels qu'Auxerre, & c'eſt ce qu'on y appelle des perchées. Les miennes en different totalement. Avant que de conſtruire le bâti de cette eſpèce de contr'eſpalier, ce qui n'a lieu qu'à la deuxieme ou troiſieme année après la plantation ; je fais au cordeau d'un bout à l'autre des trous à quatre pieds de diſtance les uns des autres, ou une tranchée de la même profondeur ſuivant la qualité du terrein, & j'y plante mes marcottes, comme je l'ai dit. Lorſque j'ai formé ainſi ma premiere rangée, j'en plante une ſeconde en échiquier, de ſorte que la troiſieme ſoit la répétition de la premiere, & ainſi juſqu'au bout de la piece de vigne, comme il eſt repréſenté *fig. IV, Planc. XVIII.*

Il eſt queſtion maintenant de travailler ces vignes, quand elles ſont en état de garnir les

perchées. Au-lieu de diriger les pousses perpendiculairement & verticalement, comme on fait lorsqu'on lie les vignes aux échalas ou même aux perchées dans les vignobles où elles sont en usage, je les tire toutes obliquement à droite & à gauche de chaque perchée ; (*fig. IV. Planc. XVIII.*) les ceps doivent former un double parement dedans & dehors, en sorte que la vigne puisse être également palissée des deux côtés. On conduit ainsi tous les bourgeons depuis le bas des perchées jusqu'au haut, de façon qu'ils les tapissent exactement, & qu'ils forment un cordon ou une sorte de couronnement dans toute la longueur. Pour y parvenir, il ne faut rogner l'extrémité des bourgeons, que quand toutes les perchées sont garnies, & à mesure qu'ils poussent on les entrelace : cette façon ne change rien ni au pansement, ni au travail ordinaire.

Les avantages que produit une plantation & une direction semblables, sont immenses. Les ceps étant éloignés de quatre pieds avec un sentier pareil entre chaque rangée, leurs racines ne peuvent s'atteindre ni s'affamer, & leurs bourgeons au-lieu d'être enfermés & liés par paquets, sont éclairés & échauffés par le soleil, & participent à toutes les influences bénignes de l'air, la nuit & le jour. Mais ce qui contribue le plus au bon état de la vigne, à son progrès & à sa fécondité ; c'est la direction des pousses par voie d'obliquité.

La sève n'étant point portée verticalement ni lancée par irruption, est retardée, & ne coule que par mesure ; elle est cuite par conséquent, digérée & tamisée tout autrement, que lorsqu'elle monte directement & perpendiculairement. Aussi les poussés d'une telle vigne sont-elles bien différentes. Comme ces perchées brisent & coupent les vents lors des gelées & du souffle empesté de ceux de galerne, que dans le tems de la fleur, la plante jouit de toute la liberté de l'air, la coulure doit être plus rare que quand les grappes sont étouffées dans un amas confus de feuillage & de bourgeons. Elle produit de plus une quantité prodigieuse de raisins qui profitent d'autant que la sève est plus cuite, & que les bourgeons ayant plus d'air, sont plus favorisés des rayons du soleil, au moyen de quoi ils mûrissent plus vîte, & acquiérent un goût supérieur.

Un autre avantage non moins considérable de cette méthode, est l'alongement des bourgeons qu'on n'arrête qu'après qu'ils ont jetté leur feu. On ne force point la vigne à s'épuiser d'abord pour la formation successive de faux-bourgeons qui occasionnent le détriment de la plante & empêchent la souche de profiter. Cette obliquité de bourgeons opére un épanchement plus réglé de sève qui est repartie par une distribution proportionnelle dans toute la plante. Qu'on ne dise point que ma méthode fait perdre beaucoup

de terrein, je crois avoir prouvé qu'au-lieu d'être perdu il ne peut être mieux employé. Il est différent d'avoir un millier de ceps confus, qui se mangent réciproquement par leurs racines, qui se font ombrage par leur proximité & leur touffu, qui gélent aisément, qui coulent presque nécessairement, & qui mûrissent avec peine, dont les grappes & les raisins sont de moindre qualité & quantité, ou de se borner à cinq cens ceps, qui jouissant de tous les avantages dont ceux-là sont privés, rendent le double & le triple.

Il seroit fort aisé de dresser, suivant cette méthode, les vignes anciennes qui sont encore bonnes. Au-lieu d'arracher tous les ceps, on les conserveroit en plus grande partie pour ne point se mettre dans le cas de la non-jouissance, & on y procéderoit de cette façon. En Novembre, après avoir formé ses perchées d'un bout à l'autre de la piece de vigne avec des jalons alignés de distance en distance, on coucheroit bien avant en terre à droite & à gauche, tous les bons ceps qui se rencontreroient à l'alignement des perchées. Si néanmoins ils étoient trop voisins, on seroit forcé d'en ôter plusieurs. Mais, quelque bonne que puisse être une telle vigne, elle ne fera jamais les progrès de celle plantée suivant notre méthode; on pourroit donc conserver entre les ceps une distance moindre que celle de quatre pieds, du moins pendant quelques années, jusqu'à ce que fortifiés & alongés

suffisamment, ils fussent en état de garnir.

CHAPITRE V.

De la taille de la Vigne.

FAUT-IL tailler court ou long, laisser peu ou beaucoup de coursons? On doit se régler à cet égard sur les climats, les expositions, la nature des terreins, & la vigueur plus ou moins grande des sujets, la qualité particuliere du bois suivant les années, les événemens de l'année précédente durant le printems, l'âge des vignes, la distance des ceps, la multiplicité des pousses & la quantité de bois sur chaque cep, la nature & l'espèce des raisins. Les bons ouvriers se guident d'après ces différentes considérations; & si malgré leur inobservation, on ne laisse pas de recueillir du vin, que seroit-ce si on agissoit suivant les regles!

Je me presse moins de tailler dans les climats où les gelées sont à craindre, & où les vignes sont exposées à l'impression des vents du nord & de galerne, que dans ceux plus hâtifs & plus favorablement situés, comme au midi. Une vigne taillée avance davantage que lorsqu'elle ne l'est point, parce qu'elle a moins de bois à nourrir: il est cer-

tain que la sève envoyée dès racines & a eût été repartie dans celui qu'on a ôté, n'é plus portée que vers le seul bois taillé, faire bien plus de diligence au tems de pousse. Là je taille aussi plus long, & charge plus en coursons, à cause que d ces sortes de climats un peu froids, la vig a plus de corps, & qu'elle y pousse davantage que dans ceux exposés à l'ardeur du soleil, qui aspire bien autrement & les sucs de la terre & le germe des bourgeons. En général je me décide par la nature du terrein, pour alonger en bois & charger en coursons amplement dans une bonne terre & avec beaucoup de réserve dans un terrein maigre & sec.

J'étois dans le jardin de l'Abbaye de Chaâlis près de Senlis, où je vis tailler des vignes en espalier avec un nombre prodigieux de coursons, tous à un pied ou un pied & demi de long. Je demandai au Jardinier la raison de cette taille. Il me dit que s'il tailloit à la façon ordinaire il ne recueilleroit rien, parce que le jardin étant de toutes parts coupé par des canaux, les vignes & les arbres faisoient des pousses prodigieuses, & que chaque cep donnoit tous les ans, eu égard à la hauteur des murs & à leur exposition au midi, cent, deux cens & jusqu'à trois cens livres de raisins exquis. Ces vignes en Août & Septembre étoient effectivement chargées de grappes très-grosses & abondantes.

J'ai vu en Bourgogne des vignes toutes rabougries, & qui paroissoient étiques : on ne les tailloit qu'à deux ou trois yeux, & on leur laissoit très-peu de coursons. D'autres à cent pas étoient fort chargées en bois & taillées à-peu-près comme celles des environs de Paris : les unes & les autres donnoient des vins exquis, les premieres en petite quantité, & les dernieres abondamment, eu égard au terrein & à l'exposition. Les vignes étiques étoient situées sur une colline sabloneuse, & les autres se trouvoient dans un fond excellent, exposé au midi. Les premieres labourées en superficie seulement n'étoient presque point ébourgeonnées, tandis que les autres l'étoient amplement & en fond. Durant la pousse on étoit obligé d'ébourgeonner celles-ci tous les huit ou quinze jours. De là, j'ai conclu que pour bien cultiver la vigne, il falloit connoître la force ou la foiblesse des différens cantons, s'en tenir à la pratique locale, & qu'il n'étoit pas possible de donner des regles sures & des préceptes particuliers à cet égard.

Voici néanmoins la regle que je suis pour la taille de la vigne, & pour la quantité de ses bourgeons. Quand son bois est bien franc, je taille le plus fort & le mieux placé à quatre ou cinq yeux, non compris les sous-yeux, un second à trois yeux, un troisieme à deux, & un quatrieme à un œil, c'est-à dire, que je laisse au moins une douzaine de bons yeux.

J'obſerve que le bas du talus de la coupe ſoit oppoſé à l'œil, de peur que les pleurs de la vigne coulant deſſus, ne l'endommagent. De plus, à ce cep vigoureux, je laiſſe un long bois que je taille au bon œil de ſon extrémité & que je couche en terre dans le tems. Quoique je preſcrive de faire de ces longs bois, je ne ſuis point de l'avis de certains Vignerons, qui les multiplient à outrance; entre leurs mains la plus excellente vigne eſt ruinée en peu d'années Je ménage ce bon bois le plus près de la ſouche, afin de pouvoir l'enfoncer ſuffiſamment en terre, ſans faire un coude ſaillant, toujours difforme & ſujet à être coupé en labourant quand le feuillage en dérobe la vue. Je ne parle point ici des vignobles à gros plants, tels que ceux du Gâtinois, de la Beauce, de la Brie & autres où il eſt difficile d'excéder en taillant long & chargeant beaucoup.

Il eſt eſſentiel, lorſqu'on travaille une vigne, ſoit forte, ſoit foible, jeune ou vieille, de rapprocher, concentrer, & de ne jamais la laiſſer s'emporter du haut. Je ne vois de toutes parts que des ceps étiques, alongés, avec un peu de verdure à leur extrémité, parce qu'on a négligé dans le tems de les tenir court du bas & de les ravaler. On tire peu de profit de pareilles vignes; il vaudroit preſqu'autant les replanter: ces ceps ne ſont bons qu'à être détruits ou à être coupés près de la ſouche à deux ou trois

pouces de terre. S'il s'en rencontre de bons dans le voisinage, il faut laisser croître des bourgeons de toute leur longueur, & les attacher à mesure qu'ils poussent, soit à des perchettes, soit en les faisant courrir en travers le long de l'extrémité des échalas; ils ne tarderont guère à remplacer ces ceps vieux, rabougris & inféconds.

Quand j'ai taillé, comme je viens de le dire, je retranche raze écorce tout le bois qui reste, & je fais des coupes courtes, rondes, horizontales. Lorsque je suis obligé de couper sur vieux bois, j'emploie l'onguent de Saint Fiacre.

Si l'on me demande la raison qui engage à tant concentrer les vignes, & à les tenir si près de la terre, je répondrai que la température de notre climat exige un régime tout opposé à celui des pays chauds où elles étendent leurs bras souples & leurs rameaux alongés sur des arbres qui leur servent d'appui; là, les espaliers, les berceaux & les treilles des jardins sont garnis de ces ceps alongés à des distances immenses, & un seul donne plus qu'une ou deux douzaines en plant dans les campagnes. J'ai tenté d'imiter cette pratique, en faisant monter la vigne dans des arbres, le raisin n'a point mûri : celle des espaliers qui participe aux bienfaits de l'air & aux faveurs du soleil, rapporte amplement & donne des raisins qui mûrissent de bonne heure. Les berçeaux en sont couverts

& les ceps deviennent d'une grosseur prodigieuse, mais tout raisin, excepté le chasselas & le verjus, outre qu'il n'y mûriroit pas, feroit du vin détestable. D'après une telle expérience on s'est déterminé à planter des vignes naines attachées à des échalas. Plus le raisin est bas, sans cependant toucher à la terre, plus il acquiert de maturité & de qualité. D'abord, il est plus près du centre du cep, & il reçoit directement les sucs, ensuite la réverbération de la chaleur & des rayons du soleil, qui forme une espèce de fourneau, & rejaillit sur les raisins, contribue à leur goût & à leur maturité. La vigne dans cet état est abritée des vents, & son fruit n'est point égrené par leurs secousses, sans parler de la facilité du travail.

J'ai dit qu'en taillant la vigne, il falloit avoir égard à la qualité particuliere du bois suivant les années, & aux événemens de celle qui a précédé. Si elle a été humide, la vigne a poussé à outrance parce qu'elle étoit en bon fond; ou elle a pâti, ses feuilles ont jauni, & son bois mal aouté est tendre, moëlleux & flasque. Que faire alors? Dans le premier cas, alongez amplement & chargez; dans le second, ménagez beaucoup & soulagez. L'année au contraire a été fort séche, & la vigne a fait peu de bois, alors taillez court & chargez peu en coursons. L'hiver aura été rigoureux, le bois & les boutons en bourre auront gelé en partie: examinez alors

les bois qui ont pâti & les yeux qui sont éteints, tirez sur les bons bois & sur les bons yeux, quand vous devriez alonger plus que de coutume, sauf l'année suivante à ravaler & à asseoir la taille sur les bois qui auront poussé du bas.

Si la vigne a été maltraitée par la gelée, on en visitera les bois successivement pour se retrancher sur ceux qui auront été le plus épargnés, & tailler fort sobrement. Des vers blancs auront attaqué & rongé les racines, la vigne aura jauni & dépéri; on ne peut alors être trop réservé pour tailler court les ceps affligés, il faudra de plus leur administrer des engrais. Si dans l'année même, des gélées d'Avril & de Mai ont fait tort aux bourgeons, ou même les ont fait périr, il faut ravaler sur ceux qui ont pu être garantis, & l'année suivante rabattre sur le seul bon bois qui a poussé des sous-yeux, ou qui a percé de la souche. Au contraire l'année précédente, la vigne aura coulé, & n'ayant point employé sa sève à produire du fruit, elle a fait des pousses immenses, on ne risque rien alors d'alonger & de charger amplement, sauf à la ménager davantage à la suivante dans le cas où l'année étant favorable la vigne pourroit être un peu fatiguée. Il faut encore avoir égard à son emplacement, tel que le voisinage des bois, des plants d'arbres qui interceptent l'air, portent ombrage, & dont les racines viennent croiser les sien-

nes, c'eſt une raiſon pour la tailler plus court & pour la ménager.

Son âge & la diſtance des ceps entrent auſſi pour beaucoup dans l'opération de la taille.

Vigne nouvellement plantée doit être taillée à deux ou trois yeux, afin que ſi l'un ou l'autre périt, le cep ne meure point. Selon notre méthode, il faut qu'elle le ſoit à deux ou trois yeux, au moins ſur deux courſons. Si elle avoit pouſſé médiocrement, on la tailleroit à un ſeul œil, & auſſi ſur deux courſons. Plantée ſuivant l'uſage, on la ravalera ſur l'une des pouſſes d'en-bas, & on la mettra ſur un œil.

Vigne de deux ans, ſelon notre méthode, eſt en état de rapporter quelque fruit, & doit être taillée à deux yeux ſur pluſieurs courſons, & ſi elle eſt plantée à l'ordinaire, elle ne peut encore ſouffrir qu'une taille ſur un bon œil, & ſur un ou deux courſons.

Vigne de trois ans : la nôtre donne amplement du fruit; on la taillera à trois yeux ſur deux ou trois courſons taillés à deux yeux : de l'autre façon, elle ne peut ſupporter qu'un alongement de deux yeux ſur autant de courſons.

Vigne de quatre ans. Plantée comme je l'ai enſeigné, elle doit être dans ſa force ; on peut lui laiſſer trois yeux de taille ſur deux forts courſons, deux yeux ſur deux autres courſons, & même du long bois. Il faut alors provigner, en laiſſant des eſpaces de

trois à quatre pieds entre chaque sarment, pour les raisons déduites au Chapitre de la plantation. J'en excepte les vignes qui croissent dans des terreins légers, sabloneux, caillouteux & pleins de rochers, lesquelles ne peuvent souffrir d'être étendues ni chargées, comme celles en bon fond. Dans une vigne plantée au milieu des roches, je n'ai pu faire des trous profonds, ni un sillon tel que je l'ai prescrit pour les terres qui ont du fond, en la plantant je ne lui ai point laissé un aussi long bois, je la ménage donc tout autrement & je l'alonge moins. Quant aux vignes ordinaires, comme à quatre ans elles ne sont pas fort vigoureuses encore, je ne leur donne point tant de taille, on peut néanmoins les mettre un peu à fruit, tailler sur plusieurs coursons, & même provigner les ceps les plus forts.

Vigne de cinq ans. La nôtre est dans toute sa force, & peut être taillée à cinq & six coursons, chacun depuis deux, trois & quatre yeux, & au-delà, souffrir même du long bois. L'autre, quoique dans sa vigueur, demande néanmoins du ménagement, & une taille à deux yeux sur trois & quatre coursons; on couche communément ses rameaux pour provigner.

La vigne à six, sept ou huit ans, & au-dessus, se gouverne de même. Les vieilles doivent être taillées fort court, ravalées, rajeunies; & éclaircies si elles sont plantées trop

dru. Les mauvais ceps feront place aux rameaux les plus voisins qu'on alongera en attachant à des perchettes, ou les coul long de l'extrémité des échalas. De mê les vignes plantées fort près doivent êt taillées sobrement, parce qu'elles pou sent moins, & qu'on ne pourroit faire em ploi du bois, faute d'emplacement. Les ra cines des plantes font l'effet d'un enfant q tete, & la même chose se passe dans la terre, que dans la mammelle de la mere. A mesure que le lait est pompé par la bouche de l'enfant, il se fait un épanchement de cette liqueur contenue dans les vaisseaux rameux, & les glandes laiteuses de la mammelle jusqu'à ce qu'il n'y en ait plus, de même les racines pompent d'abord les sucs prochains, ensuite les circonvoisins, & enfin les plus éloignés.

Le tems ordinaire de la taille des vignes est depuis la fin de Février jusqu'au commencement d'Avril. Comme on ne peut pas les tailler toutes à la fois, & qu'elles ne sont point dans les mêmes cantons, le Vigneron intelligent commence par les plus pressées : s'il taille tard les vignes plus hâtives, elles pleurent, c'est-à-dire qu'elles versent en abondance une eau fort limpide par les tailles qu'on leur a faites à contretems : leur bois que l'air a comprimé, n'ayant pas eu le tems de fermer ses pores, se trouve ouvert par l'incision de la taille, & laisse écouler

la

la lymphe qui passeroit dans la substance du bourgeon pour s'y filtrer & s'y façonner, au-lieu que par cet écoulement elle fait une grande dissipation de ses sucs. Ces pleurs sont le sang de la vigne, & ces sortes d'hémorragies qu'on lui occasionne lui font un tort considérable, quelqu'abondante qu'elle soit en sève. Une vigne qui a pleuré rapporte peu, ses raisins sont petits & ses rameaux maigres. Celle qui a été taillée la premiere, est aussi plus sujette à geler. Pour éviter ces inconvéniens, ne taillez pas plus tard qu'en Avril exclusivement.

J'ai vu un Vigneron tailler d'hiver ses vignes, immédiatement après vendange, sans attendre même la chûte des feuilles : avec la plus belle apparence, elles ont péri au bout de trois ou quatre ans, sans pouvoir par la suite se remettre. Il n'en est pas de cette plante comme des arbres. Son bois moëlleux & spongieux par conséquent, a les pores très-ouverts, & comme elle est fort abondante en sève, si vous la taillez d'hiver, la gelée, les frimats, le givre, les neiges, les brouillards morfondans, & toutes les humidités froides entrant par les ouvertures faites à la plante, se congélent & pénétrent jusque dans son intérieur.

On doit être fort embarrassé quand on travaille à des vignes dont les ceps se touchent presque : si on taille court faute d'emplacement pour leurs pousses, elles don-

nent abondamment du bois & peu de fr
si on taille long, on ne fait que faire du
Quant à nous, nous ne sommes nullem
en peine de charger amplement une
vigne proportionnément à la force de sa pou
& nous avons une bonne récolte de raisins.

Il y a des plants que de toute nécessité
doit charger en bois, tels que le gouet,
gamet, & autres qu'il faut tailler fort long,
en coursons nombreux, parce qu'ils prennent
beaucoup de sève, & qu'ils font de longues
pousses. Les vins de ces plants sont gros
& insipides. On reproche à nos Bourguignons
d'avoir altéré les leurs, & d'avoir substitué
à leur pinot, du moins en partie, un morillon qu'on appelle ici morillon pelotté; car celui qui est clair fait d'excellent vin; mais il ne charge pas tant à beaucoup près que l'autre, & d'avoir admis dans leurs vignes un autre raisin nommé meunier. Ces deux espèces bonnes en elles-mêmes, sont fort inférieures au plant naturel, & surtout à celui nommé pinot en Bourgogne.

Outre l'utilité des longs bois dont j'ai parlé pour planter de nouvelles vignes, il en est une autre par rapport à la gelée : ces longs bois qu'on laisse flotter & balotter dans les airs, y sont moins sujets que ceux qui sont près de terre, & ils les remplacent quand ces derniers gèlent.

Lorsqu'on a de mauvais plants dans ses vignes, on ne s'avise guère de les greffer, on a

plutôt fait de provigner des ceps. La greffe de la vigne est néanmoins en usage dans le Jardinage. Lorsque cette plante est vieille & cesse de porter du fruit, quoiqu'elle donne encore de bon bois, on peut la greffer en fente sur un drageon bien nourri, garni de plusieurs nœuds, qu'on enterre en même-tems. La greffe en tronc est la plus certaine pour la réussite : aux branches d'une vigne jeune & vigoureuse dont on veut changer l'espèce, vous percez avec un vilebrequin un trou rond, qui les traverse de la grosseur du bois que vous voulez y insérer, & vous le faites passer à travers. A l'endroit où il doit demeurer, vous levez un peu l'écorce par dessous proportionnément à sa grosseur, & avec un osier fendu vous l'arrêtez à la branche sur laquelle vous faites votre ente, & vous y ajustez une poupée comme aux autres arbres. Au bout de deux ans vous la détachez de la mere, & vous ôtez au cep enté tout le bois qui excéde la greffe.

Il y a encore une autre maniere qui consiste à couper raiz terre le cep vers le mois de Mars quand la sève commence à se mouvoir, & à le fendre par le milieu d'environ un pouce, pour y insérer deux entes taillées en talus par le gros bout, & plus épais d'un côté que de l'autre. Le plus épais garni de son écorce extérieure doit s'adapter de façon qu'elle soit exactement contigue à celle du cep. On le bute de terre, & on garantit de l'action du soleil la partie de la greffe qui est à dé-

couvert. Quand l'opération est bien fai que le sujet sur lequel on a appliqué les g est bon, il en résulte des pousses vigo ses, que l'année suivante on taille fort lon

On peut aussi greffer la vigne en écu comme les arbres, sur les pousses de l'an à commencer à la fin de Juillet jusqu'au m de Septembre; mais cette façon est très-f tive. Je n'ai vu qu'un Jardinier qui y ait ré d'autres m'ont assuré qu'ils avoient appli des écussons sur le bois de l'année précéden & qu'ils avoient pris. L'un & l'autre so fort possibles, je ne les ai point éprouvés.

CHAPITRE VI.

De l'ébourgeonnement de la Vigne.

L'ÉBOURGEONNEMENT de la vigne quant au fond est le même que celui des arbres & des autres plantes. Le tems d'y procéder est indiqué par la saison plus ou moins avancée, les pousses plus ou moins formées, la force de la vigne, l'exposition & la bonté du terrein. Si on ébourgeonne trop tôt, on court les risques de la coulure, & on est en danger de casser les bourgeons tendres encore; si on différe trop, il est à craindre que quantité de bourgeons soient abattus, soit par leur

propre poids, soit par le vent. De plus, tous venant à s'entrelacer; ils s'attachent tellement qu'il est difficile de les démêler sans les briser, ou les détacher dans le nœud de la branche. L'ébourgeonnement des vignes fortes ne doit se faire que quand la longueur du bourgeon est de deux pieds, & d'environ dix-huit pouces dans les autres. Il se réitére autant de fois que les bourgeons surnuméraires l'exigent. La regle qu'on peut donner à cet égard est de ne laisser jamais passer plus de quinze jours dans le fort de la sève en Mai & au commencement de Juin sans visiter ses vignes & y supprimer tous les faux-bourgeons renaissans. A la place de ceux qu'on a récépés, la Nature en fait éclorre de nouveaux, & à mesure qu'ils s'alongent, naissent des vrilles qui exigent un nouvel ébourgeonnement. Mais cette opération est bien moins considérable que la premiere; on peut alors, lorsque les bourgeons laissés de toute leur longueur, embarrassent, faute d'avoir de quoi les placer, en raccourcir quelques-uns, la premiere fougue de la vigne étant passée.

Je dis d'abord, au risque de passer pour m'arrêter à des minuties, que l'ébourgeonnement doit se faire non en cassant, suivant l'usage, mais en coupant. La premiere maniere, plus expéditive, laisse des lambeaux, des espèces d'esquiles & des filandres à chaque plaie, qui ont beaucoup de

peine à se guérir, & d'ailleurs elle offense le bouton, surtout quand on ébourgeonne par voie de cassement aux endroits de la vigne sur lesquels se fera la taille suivante. J'ôte donc, avec le tranchant de la serpette, tous les bourgeons surnuméraires, & avec la pointe les faux bourgeons, observant de couper à contre-sens des feuilles pour n'en retrancher aucune. J'évite de cette maniere tous les inconvéniens, & le recouvrement se fait promptement.

On conservera d'abord les bourgeons fructueux où sont des grappes, si ce n'est qu'en certaines années d'une abondance excessive la vigne fût surchargée ; on est pour lors obligé de ne lui laisser que ceux qu'elle a la force de porter. Ceux qui ne visent qu'à l'abondance, non-seulement ne recueillent rien de bon, mais épuisent leur vigne, la ruinent souvent, & n'ont rien les années suivantes. De tous les bourgeons doubles sortant d'un même œil, on conservera le meilleur, & on ôtera celui qui est au-dessous de l'autre, quand même il auroit du fruit. Outre la confusion que ces bougeons occasionnent, ils s'affament réciproquement, & en abattant l'un à la taille de l'année suivante, on fait à l'empatement même de la branche qu'on laisse une plaie qui toujours lui nuit, en ce qu'elle détourne la sève & lui bouche le passage. C'est ici le cas où il faut absolument couper. Si on casse, on ébranle le pédicule de celui qui

reste, & on y fait une plaie raboteuse & filandreuse, au-lieu qu'en coupant elle est promptement recouverte. Quand il y a assez de bourgeons fructueux pour garnir la vigne, c'est le cas de supprimer tous ceux qui n'ont point de grappe, à moins que parmi ces bourgeons infertiles on ne voulût en réserver quelques uns pour asseoir dessus sa taille l'année suivante.

Tous les bourgeons chiffons & de faux-bois qui poussent tant de la souche que du vieux bois, doivent être coupés raze écorce ; si on les arrache ils se renouvellent. Les vignes qu'on taille trop court, & auxquelles on ne laisse pas assez de réservoirs à la sève, s'en font de nouveaux à la place de ceux dont on les a privés, & elles poussent, soit en terre, soit du pied quantité de faux bois aussi difformes que nuisibles ; on ira les chercher en terre, & on les retranchera tout près de la souche. Les Vignerons les tirent à fleur de terre, ce qui les fait repousser sans cesse ; & en arrachant ceux de la souche ils font quantité de plaies qui occasionnent des chancres.

La vigne a aussi ses gourmands qui proviennent plus souvent du pied que des yeux, & qui se font jour à travers l'écorce : ils sont plus forts & plus nourris que les autres bourgeons, leurs feuilles sont plus longues & plus larges, & leurs yeux plus éloignés les uns des autres. Quoiqu'on les retranche en ébourgeonnant, il y a des cas où ils doivent être

précieuſement conſervés ; ſavoir, quand on veut faire des provins & des marcottes, & renouveller un cep uſé. Le moyen d'en avoir eſt de récéper une vigne, de la tailler trop court, ou de mettre chaque courſon à un ſeul œil : lui donner une taille proportionnée à ſa vigueur, c'eſt la vraie façon de les éviter.

On ébourgeonne, en ſupprimant & en coupant tout-à-fait les yeux inutiles à la vigne, au-lieu qu'en rognant on ſe contente de raccourcir le bout des branches & les petits rejettons qui ſortent de la ſouche. Ainſi ébourgeonner & rogner ſont deux opérations différentes, quoique la ſeconde faſſe partie de la premiere. Celle-là confiée aux femmes & aux enfans, exige plus d'intelligence qu'on ne penſe. En rognant au haſard, on abat ſouvent les bourgeons lorſqu'on les caſſe en tirant à ſoi, on ne riſque rien de les laiſſer trop grands, mais on leur fait tort lorſqu'on les rabaiſſe trop. Les foibles ſeront ravalés & récépés, ſans quoi ils s'étioleroient ; les bourgeons bien nourris au contraire rabattus trop bas, repouſſent néceſſairement de tous leurs yeux une foule ſucceſſive de rejettons.

Quoique les Vignerons ne ſuivent point de regle fixe pour rogner & arrêter leurs vignes, je conſeillerai d'attendre après la fleur, que le raiſin ſoit noué ; autrement on s'expoſe à la coulure, en ce qu'on trouble le cours de la ſève, & qu'on l'oblige de revenir ſur ſes

pas, au-lieu de ſe filtrer comme elle auroit fait dans l'organe ſupprimé. Ne ſoyons donc plus ſurpris ſi les vignes coulent fréquemment.

L'ébourgeonnement, je l'ai dit, eſt tellement lié avec la taille, qu'il eſt impoſſible de paliſſer exactement une vigne taillée incorrectement. Les Jardiniers ont coutume de l'écourter & de tailler en courſons multipliés, ſans égard à la pouſſe plus ou moins forte des rameaux. Les Montreuillois conduits par un grand Maître, je veux dire l'intérêt, entendent ſeuls ſupérieurement l'art de l'ébourgeonnement; il n'y a point d'année que dans les marchés de Paris, ils ne vendent au moins pour dix mille écus de raiſins. Leur beauté & leur excellence, ainſi que la fécondité de leurs vignes, ne doivent être attribuées qu'au régime. Ils gardent même des raiſins durant l'hiver auſſi beaux qu'en automne, & qu'ils vendent fort cher.

En ſuppoſant donc des vignes taillées correctement, elles feront des pouſſes nombreuſes & avantageuſement placées. Celles de nos jardins, qu'on a grand ſoin d'écourter, font auſſi des jets prodigieux. Les pincer, les couper, les rogner, c'eſt occaſionner de nouveaux bourgeons; les laiſſer de toute leur longueur, on ne peut les placer. Ou ces vignes ſont ſeules à un eſpalier, ou elles y ſont pêle-mêle avec des arbres: dans le premier cas, leur grande proximité eſt cauſe

que la place manque pour la quantité de le
bourgeons. Les Jardiniers les cassent à to
à travers, arrêtant chaque bourgeon envi
vers l'endroit où se trouvent des grappes,
retranchent tout ce qui ne peut être palis
De-là des plaies sans nombre, que la Natu
s'efforce de guérir, de-là de nouveaux bou
geons qui éclosent incessamment jusqu'à l
fin de la pousse, & qu'on est occupé à arrêter
& à rogner de quinzaine en quinzaine, sans quoi ces vignes sont hérissées de faux-bourgeons qui dardent sur le devant, & portent ombrage au fruit. Je demande si, traitées de la sorte, elles peuvent avoir une belle figure, profiter & donner amplement du fruit.

Dans le cas où la vigne seroit pêle-mêle avec des arbres, ses bourgeons laissés de toute leur longueur, & en nombre suffisant, les couvriroient & les offusqueroient, sans compter que la place leur manqueroit. Le Jardinier, pour se tirer d'embarras, sacrifie les arbres à la vigne, & la vigne aux arbres, en tondant, pour ainsi dire, les uns & les autres.

Au-lieu de dresser les bourgeons perpendiculairement & à plomb des murailles, il faudroit les tirer en long de côté, & les arranger près les uns des autres au palissage sans confusion. Comme la taille de nos vignes a été différente, l'ébourgeonnement l'est aussi. Tirées en forme de cordon le long du chaperon, elles sont bien autrement alongées &

chargées en coursons qui y sont espacés, les tailles des extrémités le sont également selon la vigueur du cep & des pousses ; mais pour ne le point épuiser, afin que les bourgeons à naître ne soient point les uns sur les autres, nous éborgnons plusieurs yeux de suite le long de ce rameau alongé, & nous les espaçons, ce qui nous donne de la place pour les loger. Nous ne rognons point alors par les bouts, nous ne laissons que les bourgeons de bon aloi, & nous supprimons soigneusement les faux-bourgeons qui naissent à chaque nœud, & qui sortent des aisselles des feuilles.

On ébourgeonne d'abord tous les rameaux qui n'ont point de grappes ou qui n'en ont que de petites, en supposant qu'il en reste suffisamment pour garnir. On ôte ensuite une grande partie des doubles & triples bourgeons sortant d'un même œil, & on n'épargne que le plus fort, le mieux nourri & le mieux placé pour être couché sans s'éclater. Il n'est pas possible qu'on ne retranche quelques grappes, cette soustraction soulage le cep ; d'ailleurs la qualité & la beauté du raisin ne sont-elles pas préférables à une stérile abondance ? On traite aussi de même quantité de petits bourgeons chiffons, qui pullulent depuis le bas de la tige jusqu'au haut. Voilà certainement une vigne bien éclaircie. On n'épargne encore aucuns faux-bourgeons, qui prendroient chacun autant de nourriture

que le rameau lui-même. Il est essentie
ne pas leur en donner le tems, en les
au moment de leur naissance. Quand
branches sont tellement replettes, que la
pour se dégorger est obligée de se form
leur extrémité deux bourgeons, dont un
fite toujours plus que l'autre. Il faut réce
le moindre qui causeroit de la confusion. En-
fin, nulle grappe qui n'ait au-dessous d'elle
immédiatement un ou deux tenons pour lui
servir d'attache, & qui se tordent & se re-
plient si l'on n'a soin de les retrancher.

Je finis ce Chapitre de l'ébourgeonnement par donner un moyen d'avoir des raisins plus gros, plus hâtifs & meilleurs que de coutume ; c'est de couper, avec de petits ciseaux un grain entre-deux, quand le raisin est de la grosseur d'un petit pois, & qu'il n'a point coulé. Comme les grappes diminuent par le bas, on retranche environ deux doigts de cette extrémité. C'est surtout sur les muscats & sur les chasselas, que cette opération réussit, parce que leurs grappes sont pelotées, que le bas ne mûrit jamais bien, & que leurs grains sont fort pressés. Je la préfère à faire couler, suivant le conseil de la Quintinye, une partie des fleurs, en y faisant tomber de l'eau en pluie par une pompe ou un arrosoir.

J'ai eu des raisins qui devançoient d'un mois le tems de leur maturité ordinaire, au moyen de plusieurs cloches appliquées en tra-

vers sur diverses grappes : elles s'attachent soit au treillage, soit au mur de l'espalier, avec une ficelle passée au bouton de la cloche, & qui l'embrasse haut & bas. Le fruit acquiert du goût, devient jaune & doré, & est fort supérieur à celui des serres chaudes.

CHAPITRE VII.

De la façon d'attacher & d'effeuiller la Vigne.

CECI qui paroît d'abord de peu de conséquence, contribue essentiellement au dépérissement, ou à l'avancement des vignes, & au peu de profit qu'on en retire. A peine les bourgeons sont-ils en état de se prêter aux liens sans casser, qu'on commence à les serrer tous ensemble du bas, en les approchant de l'échalas le plus qu'on peut, afin qu'ils soient retenus fermement contre les efforts des vents. Quelque tems après, lorsqu'ils ont suffisamment poussé, on les rapproche de l'échalas, & on les y lie avec de la paille trempée, puis une troisieme fois, & enfin une quatrieme.

Les Jardiniers ne traitent pas les vignes moins inhumainement ; ils prennent leurs pousses à poignée, & enferment en les liant

non-seulement les feuilles qui tardent pé-périt, mais quantité de grappes qui ne peu-vent plus jouir des bienfaits de l'air ni de l'as-pect du soleil. Quel inconvénient y auroit-il de laisser les liens plus lâches pour la circu-lation de l'air ? En les faisant plus longs & tournant davantage les nœuds, ils ne pour-roient être détachés par les vents.

Lorsque les bourgeons ont atteint une lon-gueur suffisante pour être unis à l'échalas, ils les retroussent, & les en font approcher, en y mettant un ou deux liens, & ils continuent ce traitement jusqu'à ce qu'ils ayent atteints le haut de l'échalas où se met le dernier lien: ils rognent du haut ces vignes ainsi garottées, & ils tordent pour le casser, ce qui excéde l'échalas, ou ils le coupent avec une ser-pette. Ils en usent de la même maniere en-vers les bourgeons saillans tout autour : opé-ration qui se réitére suivant leurs progrès.

Nous en usons bien différemment, nous retroussons d'abord les plus grands bourgeons, & ensuite les autres à mesure qu'ils poussent, les attachant à l'échalas deux ou trois ensem-ble sans les serrer ; leurs feuilles ne sont ni pressées, ni brisées ; nous laissons les bour-geons s'alonger d'un bon pied au-dessus de l'échalas, & nous les coupons à l'endroit d'un œil : quant aux faux-bourgeons nous les ré-cépons successivement tout près de chaque œil à l'aisselle de la feuille depuis le bas du cep jusqu'au haut, les vrilles & les tenons

ſont exactement coupés ; nulle grappe enfermée dans les liens, nulle rampante ni couchée par terre, on a ſoin de les attacher en haut. Toutes jouiſſent des rayons du ſoleil, mûriſſent également par-tout, les raiſins ſont plutot mûrs, deviennent jaunes, dorés & caſſans, les autres d'un velouté pourpre acquiérent auſſi plus de ſaveur. La ſève mieux travaillée forme des bois mieux conformés, & des yeux plus francs, plus nourris & plus rebondis.

Je ne puis trop m'élever contre un traitement auſſi barbare de la part des Vignerons & des Jardiniers, qui privent des bienfaits de l'air des bourgeons garottés, & violemment froiſſés pour les unir à l'échalas. Que deviennent toutes les feuilles caſſées & enfermées les unes dans les autres ? Que de faux-bourgeons dont il faudroit débarraſſer la vigne, & qui prennent nourriture en pure perte pour le cep, font confuſion & rendent encore plus ſerrés les liens contre leſquels ils preſſent fortement ! Eſt-il poſſible que les grappes cachées & d'autres trop ombragées ne coulent pas, & que les raiſins acquiérent une pleine maturité ? En ſuivant même la méthode ordinaire on pareroit ces inconvéniens, ſi l'on frappoit les échalas avec un maillet, ou ſi l'on enfonçoit davantage ceux qui ne pourroient le ſoutenir. On lieroit alors fort lâche, & on n'attacheroit les bourgeons que deux à deux à meſure qu'ils auroient beſoin

de l'être, en mettant cinq liens sur la gueur de l'échalas. Je conviens que l'ou n'iroit pas si vîte, & qu'il feroit un peu couteux, mais aussi que d'avantages po plante!

On n'effeuille les vignes que pour fa mûrir le raisin, & lui procurer cette co leur agréable qui flatte les yeux; ce qui doit avoir lieu que lorsqu'il est à-peu-prè sa grosseur. De l'eau répandue dessus en pluie, avant qu'il soit frappé des rayons du soleil, produit le même effet. Si les Vignerons & les Jardiniers connoissoient le ministere & fonction des feuilles par rapport à l'accroissement des plantes, & à la formation des fruits, ils seroient bien plus réservés dans l'action d'effeuiller. On ne peut trop leur répéter qu'il n'y a point de feuille sans bouton, comme de bouton sans feuille; que la feuille est la mere-nourrice du bouton, & qu'il ne peut être formé que par elle. J'ajoute que sans la feuille le fruit n'a ni goût ni saveur. Otez au raisin toutes les feuilles qui l'environnent, il ne grossira plus, se fanera & se ridera, la rafle même se séchera. Il y a plus; c'est que tous les bourgeons verds encore qui ne sont point aoutés ne s'aouteront point, les autres qui commencent à l'être cesseront de profiter; enfin les boutons de ces vignes n'ayant point reçu de la part des feuilles leur complément, ou avorteront l'année suivante, ou s'ils font éclorre des grappes, elles couleront.

Je

Je dis la même chose des autres fruits : un poirier, un pommier sont tout blancs de fleurs, il survient un déluge de hannetons & de chenilles qui broutent leurs feuilles ; les fruits ont noué, il est vrai, mais parce que les feuilles n'y sont plus pour leur administrer la nourriture, aucun ne reste. Voilà un de ces événemens décisifs au sujet du ministere des feuilles ; y fait-on attention ?

Il est cependant des années ingrates & fâcheuses, où le raisin ombragé par le touffu des feuilles, ne mûrit pas. Si on est obligé alors de lui donner de l'air & de lui procurer les rayons du soleil, on effeuille prudemment, en ôtant seulement de distance en distance quelques feuilles sans les arracher, ce qui feroit tort au bouton ; mais on laisse leur queue & une partie du pédicule qui les y tient attachées. Celles qui restent & les queues épargnées suffisent pour la circulation de la sève par ce moyen conservée & repartie dans le fruit. En 1763, nul raisin ne mûrit, & on ne fit dans les meilleurs cantons de Bourgogne & de Champagne que du vin médiocre. Quelques Vignerons mirent tout leur raisin à découvert, & d'autres effeuillérent sagement : celui des premiers mûrit moins que celui des derniers, les autres firent du vin pire que ceux qui n'avoient point du tout effeuillé.

Cette opération doit être faite en différens tems & à plusieurs reprises, & on ne mettra

point d'abord le fruit trop au grand air, jusqu'à ce qu'on ait assez éclairci les grappes pour que le soleil s'y fasse sentir suffisamment. Lorsqu'elles ont été trop découvertes & qu'il survient un coup de soleil, quantité de raisins sont brûlés. Le moyen d'en conserver à près la vendange, est de ne les point découvrir. Les rayons du soleil qui dardent sur leur peau, l'attendrissent; & ils pourrissent nécessairement.

Un des plus grands malheurs qui puissent arriver à la vigne; c'est lorsque par des chaleurs excessives à la veille des vendanges, les feuilles desséchées ou brûlées tombent, sans que le raisin ait acquis son dégré de maturité. On est pour lors obligé de précipiter la vendange, & l'on n'augure pas favorablement du vin. Personne n'ignore que s'il survient dans ce tems certains brouillards morfondans & des gelées blanches, il n'y a rien à craindre pour le vin, pourvu que les feuilles soient verdoyantes, parce qu'elles servent d'auvent au raisin & qu'elles le garantissent.

A l'égard des cornes vertes qu'on remarque à la vigne, elles lui sont communes avec toutes les plantes rameuses rampantes qui ne pouvant se soutenir d'elles-mêmes, ont des vrilles comme les pois, les citrouilles & les melons, ou des griffes & des grapins telles que le lierre & la vigne-vierge, ou se tortillent autour des objets qu'elles rencontrent, comme

haricots, le houblon & la couleuvrée. [Sans] ces vrilles qui sont autant de supports, [les] pampres riches & verdoyantes de la vigne [de]viendroient la proie de la pourriture, & [l'h]omme seroit privé des richesses qu'elle [ne] manque pas de lui procurer lorsqu'elle est [h]abilement cultivée, & que le soleil verse sur elle ses regards be[nins]. Ces attaches lui devenant inutiles, quand on lui fournit d'autres supports, on a raison de les ôter; elles consument d'ailleurs une grande quantité de sève, ce qui devroit engager à les retrancher plus exactement, sans en laisser de vestige: la plaie est bien tôt recouverte. La plupart des Jardiniers cassent les vrilles; c'est le moyen d'éclater aussi le bourgeon qui, par l'effort qu'ils font pour les arracher, est emporté avec elles. D'autres les cassent seulement par la moitié; le plus grand nombre ne se donne pas la peine de les ôter; mais quelles vignes, quelles sont hideuses! Lorsqu'on a soin de ne pas laisser durcir les vrilles, on les coupe sans peine avec les doigts.



CHAPITRE VIII.

Du labour de la Vigne.

JE ne m'arrêterai point à prouver la néceſſité du labour des vignes pour les faire profiter & produire des fruits ſavoureux. Ce labour néanmoins qui ne peut ſuppléer au défaut d'amendement, différe de celui des autres plantes quant au tems & à la maniere. Qu'on le faſſe lors de la pouſſe, & qu'il ſurvienne une gelée, toutes les productions de la vigne récemment écloſes, frappées par l'apreté de l'air, avortent & périſſent : un labour de primeur qui eſt plus ſuperficiel, eſt juſqu'à un certain point exempt de cet inconvénient. La vigne prenant ordinairement racine du collet, on ne manqueroit pas de couper les racines horizontales, qui rampent ſur la ſuperficie de la terre, ſi on plongeoit en labourant. Telle eſt la raiſon de la multiplicité de ſes labours.

Il eſt eſſentiel de ne jamais labourer lors des grandes humidités, ni lors des ſéchereſſes ; mais de laiſſer eſſorer les terres d'une part, & d'attendre de l'autre que la pluie les ait humectées. Durant les longues humidités, on feroit pourrir les racines & jaunir la vigne, & dans les grandes ſéchereſſes tout brûleroit.

Le nombre des labours ne peut ſe fixer. On fait un en Novembre après la chûte des uilles, afin que l'humidité de l'hiver puiſſe énétrer avant dans la terre qui dans le fond ſt toujours compacte, ou en pouſſiere ; un econd au printems immédiatement après la aille à la fin de Mars ou au commencement d'Avril ; un troiſieme après la fleur vers la Saint-Jean, afin de développer les ſucs de la terre & de faire groſſir les grains noués. Tous ſe font du haut vers le bas & non du bas vers le haut. Les autres labours ne ſont que des binages dont la quantité ne peut ſe déterminer. Dans les années tendres où l'herbe croît à vue d'œil, on ſaiſit le premier intervalle de pluie pour purger la terre de toutes les plantes paraſites. Les bons Vignerons ne manquent point d'accélérer la maturité du raiſin par un labour donné à leurs vignes quelque tems auparavant, lorſque la ſaiſon eſt favorable.

On laboure moins ſouvent & moins profondément un terrein maigre, qu'un autre plus ſubſtanciel. Un labour fréquent dans une terre forte l'améliore, & la met en état de recevoir dans ſon ſein les influences de l'air & les rayons vivifians du ſoleil ; avantages dont elle ſeroit privée ſi le deſſus étoit ſcellé en forme de croute dure. Au contraire ſi on laboure trop ſouvent une terre peu ſubſtancielle, tous ſes ſucs s'évaporent. Mais après une pluie le labour eſt eſſentiel, afin que l'humide du

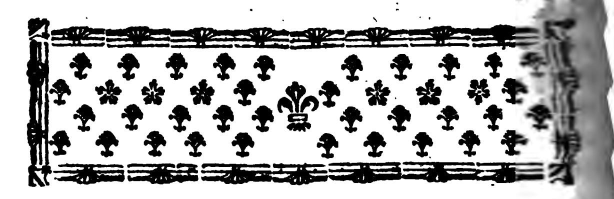
dessus impregné des engrais & du nitre de l'air, pénetre les racines. Certaines vignes plantées en terreins grouetteux, ne peuvent se labourer, lorsqu'une fois on a laissé la terre se prendre & se sceller, il faut attendre qu'une bonne pluie l'ait trempée. Quelle que soit au reste la nature de la terre, le labour doit enfouir les mauvaises herbes qui en pourrissant lui servent d'amendement; d'ailleurs elles tarderoient peu à reparoître & à repousser si elles n'étoient couvertes qu'en superficie.

Il n'est pas douteux que les labours si utiles en eux-mêmes cessent de l'être, lorsqu'ils sont trop fréquens. Quelqu'un qui les réitéreroit tous les quinze jours, comme le prescrit un Moderne, qui prétend les multiplier dans les terreins légers préférablement aux terreins forts & gras, seroit certain d'effriter sa terre, de la rendre veule & d'en faire évaporer les sucs & l'humidité, de l'épuiser enfin, en exposant si fréquemment ses molécules au soleil. Il altèreroit de plus les plantes, qui seroient privées par un labour tant de fois réitéré des engrais bienfaisans & du nitre de l'air qu'elles n'auroient pas le tems de digérer ni de faire passer dans leur substance.

Notre plantation & les perchées dont nous avons parlé, facilitent le labour, & on peut aussi le faire plus profond, sans être en danger de couper les racines de la vigne, qui sont sur la superficie. Comme celui fait à la

che est le plus perfait, je conseille fort de se
vir de cet instrument pour labourer fon-
ement dans les vignes plantées en per-
ées. Les avantages qu'il a sur tous les au-
es, doit faire passer sur la longueur du
avail : j'ajoute qu'il ne faut que planer au-
our du pied des ceps, & ne point plonger
n labourant.





DE LA MULTIPLICATION

DES VÉGÉTAUX.

IL y a deux manieres de multiplier les arbres & les arbustes, par marcottes en couchant leurs branches en terre pour leur faire prendre racine, & par boutures en plantant un simple rameau; la premiere est fort ancienne dans le Jardinage où l'on a coutume de coucher soit simplement, soit avec incision, les branches des mûriers, des figuiers, des coignassiers & des œillets. Nous avons de plus une voie de multiplication très-facile; savoir, celle des rejettons, qui different des marcottes & des boutures, quoique la plupart des Auteurs les confondent. Une grande quantité d'arbres fournissent des boutures qu'on lève & qu'on transplante avec leurs racines, tels que les pruniers, les amandiers, les lauriers, les jasmins & les rosiers. L'autre façon de multiplier les arbres par boutures n'est pas plus nouvelle. Vous piquez en terre une branche de sureau, de groseil-

tier, de saule, d'osier, vous êtes sur qu'elle reprendra & qu'elle grossira. Parmi les herbes potageres, il y en a beaucoup qui viennent également de boutures; l'estragon, le baume, les œilletons d'artichauts en sont des exemples; & parmi les fleurs les œillets doubles, les juliennes, & les giroflées jaunes doubles.

On séme d'abord toutes les plantes, & un an après on lève les plus fortes afin de les mettre en place. Si ce sont des ormes, des tilleuls, des châtaigniers, des chênes même, ils restent dans les pépinieres des quatre & cinq ans au moins avant que d'être transplantés : il leur faut autant de tems pour se former & donner de l'ombrage. Voilà donc dix à douze années de perdues, à compter depuis la semence & la plantation.

A l'égard des arbres fruitiers, ils sont au moins dix-huit mois sans pouvoir être greffés, & un an ensuite sans être levés, ce qui fait près de trois années de non-jouissance. Plantés dans nos jardins, ils ne portent du fruit qu'au bout de quatre ans, & encore quel fruit donnent à cet âge des arbres gouvernés de la maniere dont ils le sont ordinairement? On peut donc, sans exagérer, leur fixer au moins sept ans d'inutilité, quoique les arbres de fruits à noyau soient un peu moins longtems infructueux.

Le Docteur Agricola, touché de ces considérations, avoit inventé une *mumie végétale*,

par le moyen de laquelle il promettoit des prodiges & des miracles. D'autres, depuis lui, ont donné dans de pareils écarts, en mettant au jour des spécifiques prétendus infaillibles, pour parvenir à une multiplication universelle; mais tous ces secrets ont été ensevelis avec leurs auteurs.

Le moyen que je propose tend à seconder la Nature, en facilitant la production des arbres, arbrisseaux & arbustes, dont la jouissance, comme on l'a vu, a toujours été très-tardive. L'examen que j'ai fait des différentes plantes dont on couche en terre les rameaux, m'a fait appercevoir que la plupart ne prennent ordinairement racine qu'aux endroits où sont des nodus, auxquels est un œil ou bouton, & non dans la partie intermédiaire du bois entre deux nodus: les boutures même simples de la vigne, qui n'ont point de crosse de vieux bois, ne reprennent jamais, qu'à l'endroit des yeux. A chaque œil paroît une petite élévation, ou tumeur, qui n'est qu'un tissu glanduleux de fibres repliées les unes sur les autres, pour être autant de réservoirs à la sève nécessaire au bouton qui devient bourgeon lors de son développement, & pour lui servir de canal qui lui transmette cette même sève à mesure qu'il croît & qu'il s'alonge. C'est pour cet effet que la Nature a placé au pédicule de ce bouton un boyau ombilical qui lui sert de communication avec la branche à laquelle il est attaché.

Quand donc, au lieu de laisser à l'air ce bouton, je couche la branche en terre; ses fibres dont je viens de parler, continuellement humectées & détrempées par l'humide de la terre qui attendrit pareillement la peau ou l'écorce, se gonflent & augmentent de volume à proportion de la quantité de sève qui arrive au bouton de la part de la souche à laquelle le rameau est inhérent, & par conséquent le bouton enfermé en terre est dilaté. La sève oblige par ses efforts ce tissu de fibres entassées dans le corps membraneux du bouton à se faire jour par voie d'éruption à travers la peau. Bien tôt elles changent de direction, & font éclorre au-lieu de bourgeons verdoyans qui seroient devenus autant de branches, quantité de petits filets blancs, transparens & cassans : ils prennent ensuite de la consistance jusqu'à ce qu'ils soient racines formées, de couleur brunâtre. Cette métamorphose a lieu dans l'intervalle du printems, à la fin de l'automne; je sèvre alors cette marcotte, & je la plante, comme je l'ai dit au sujet de la vigne.

D'après ce méchanisme de la Nature, j'ai conclu qu'il me feroit facile de faire prendre racine aux branches de toutes sortes d'arbres qui n'ont que de fort petits boutons, par le moyen de nodus artificiels ou d'une strangulation au-dessus ou au-dessous du bouton, pour opérer un gonflement, en interceptant le cours de la sève. J'ai donc fait une liga-

ture un peu serrée avec du cuir, & d
de fer à un rameau de l'année précéde
& je l'ai couché en terre. En le visitant,
apperçu un gonflement semblable à celui
nodus naturels de la vigne.

J'ai ensuite diversifié mon opération d'ap
la maniere de marcotter les œillets. On
qu'en fendant par le milieu un de leurs
meaux à l'endroit d'un nodus, puis le c
chant en terre, il prend racine au bout
deux ou trois mois, à l'endroit même
l'incision. J'ai donc fait de pareilles incisio
avec des ligatures au-dessus à quantité
branches d'arbres, qui étant couchées en ter
ont dans pareil tems pris aussi racine.

Pourquoi, dira-t-on, la vigne & les au-
tres plantes qui ont le bois moëlleux pren-
nent-elles racine sans ligature, & qu'elle est
nécessaire au chêne, au charme, au hêtre,
à l'orme ? C'est parce que leur bois spon-
gieux a des fibres fort dilatées & spacieuses,
ayant de grands intervalles entr'elles, & que
par conséquent leurs pores sont très-ouvers.

Les yeux de la vigne étant d'ailleurs fort
gros & remplis de ces fibres glanduleuses,
qui contiennent beaucoup de sève, pour peu
que le tout soit dilaté par l'humide de la terre,
le gonflement a lieu ; & l'éruption de ces
fibres qui percent au dehors & s'alongent
ensuite rapidement en terre, ne peut man-
quer d'être prompte. Les autres arbres au
contraire, qui ont le bois plein & dur, les

fibres fort étroites & les pores ſerrés, ſont plus difficilement humectés & détrempés par l'humide de la terre.

Je remarque au ſujet de l'envoi de la ſève de la part des racines & du tronc dans un rameau couché en terre, que ſon aſcenſion ſe faiſant par voie d'élancement & d'éjaculation, la Nature s'efforce toujours pour la faire monter, au-lieu que la deſcenſion eſt plus facile. Ainſi donc, quelle que ſoit la preſſion de la ligature ſur la branche, elle n'empêche pas que la ſéve ne monte en s'échapant par parcelles à travers ſon écorce; mais lorſqu'elle deſcend, il ſe fait néceſſairement à cet endroit un gonflement & un bourrelet, qui n'eſt qu'un amas de fibres repliées les unes ſur les autres en forme de peloton.

La ſève, tant celle qui arrive en-delà de la ligature, que celle en-deçà qui n'a plus de paſſage, pour deſcendre comme auparavant, fait éclorre des racines à l'endroit tuméfié ou à ce bourrelet. Elles profitent de la ſubſtance qui auroit du paſſer dans la branche ſans l'obſtacle de la ligature. L'année ſuivante lorſqu'elles ſe ſont ſuffiſamment étendues, vous ſevrez cette marcotte, vous la levez & vous la plantez. Au bout de trois ans, vous avez des arbres formés qui vous donnent des fruits abondans, ſans que vous ayez eu la peine de les ſemer, de les tranſplanter, ni de les greffer. Les marcottes des branches de toutes ſortes d'arbres produiront dans le même

tems des plants propres à former de [...]
forêts à peu de frais. Levés, selon [...]
thode, ils sont en coupe à la neuvie[...]
née, & une fois aussi gros que ceux qui [...]
plantés suivant l'usage ordinaire.

Pour faire prendre racine à une branche, soit de vigne, soit de frêne, soit d'orme, il suffit de la tordre & de la coucher en terre; elle s'enracinera à cet endroit plus difficilement à la vérité, par rapport à sa grosseur & au tems nécessaire à la formation du bourrelet, pourvu que son écorce ne soit point écailleuse.

Cette opération se pratique à l'égard des arbres fruitiers qui ont des branches assez basses pour être couchées de la façon qui a été expliquée. M. Duhamel [a] nous dit bien qu'elle lui a réussi; mais il ne nous apprend point la maniere dont il l'a faite, ni dans quel tems. Au reste, cette multiplication universelle, quoique très-avantageuse, seroit fort bornée, si elle n'avoit lieu que pour les branches inférieures. On peut en Mars faire de semblables ligatures à toutes celles des arbres qui ont trop de bois, les couper en Novembre au-dessous du bourrelet & les planter tout de suite.

[a] Physique des arbres, IIe part. liv. IV. art. I.

FIN.

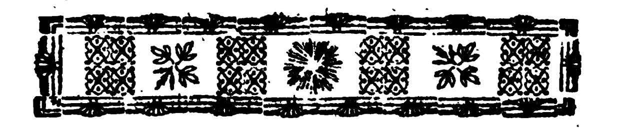


TABLE DES MATIERES.

A

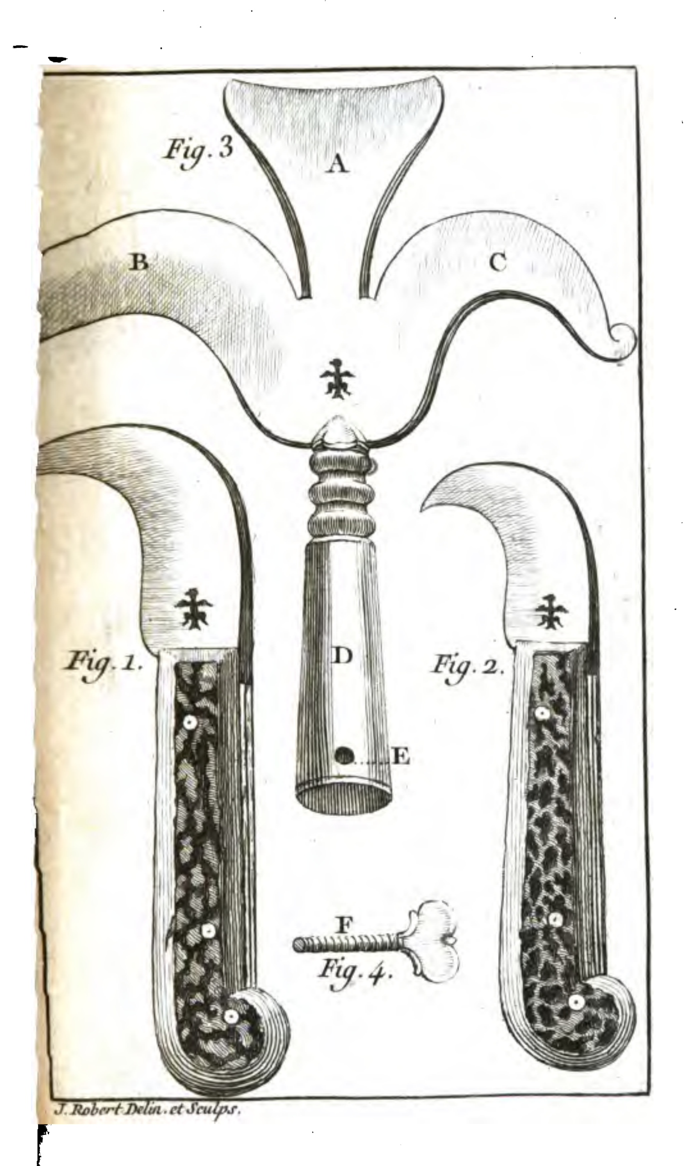
C.

R

T

Fin de la table des Matieres.

De l'Imprimerie de D'HOURY. 1770.

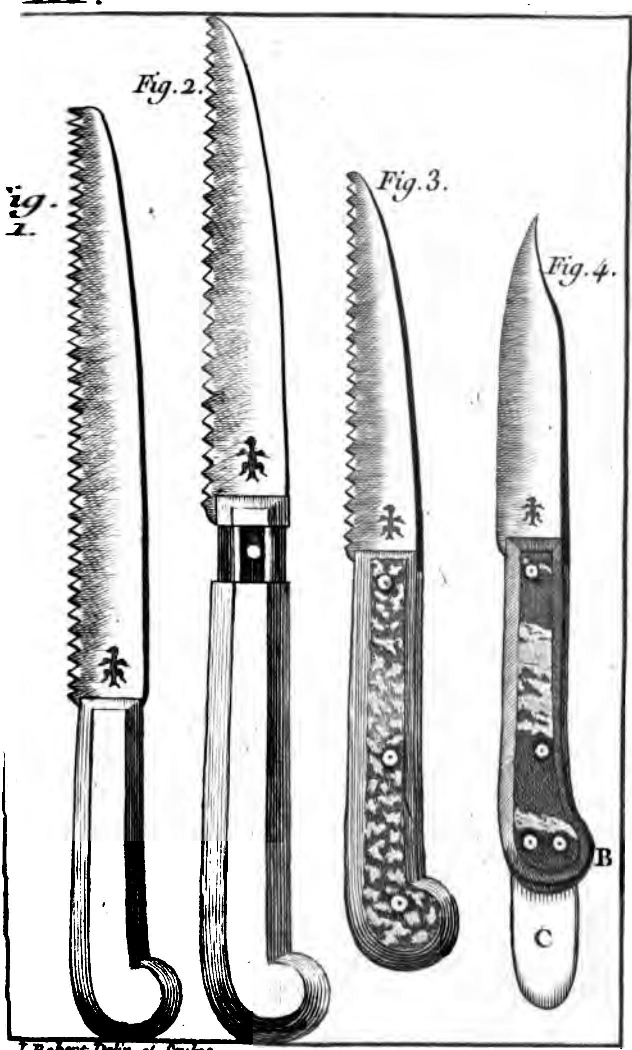


J. Robert Delin. et Sculps.



J. Robert Delin. et Sculps.

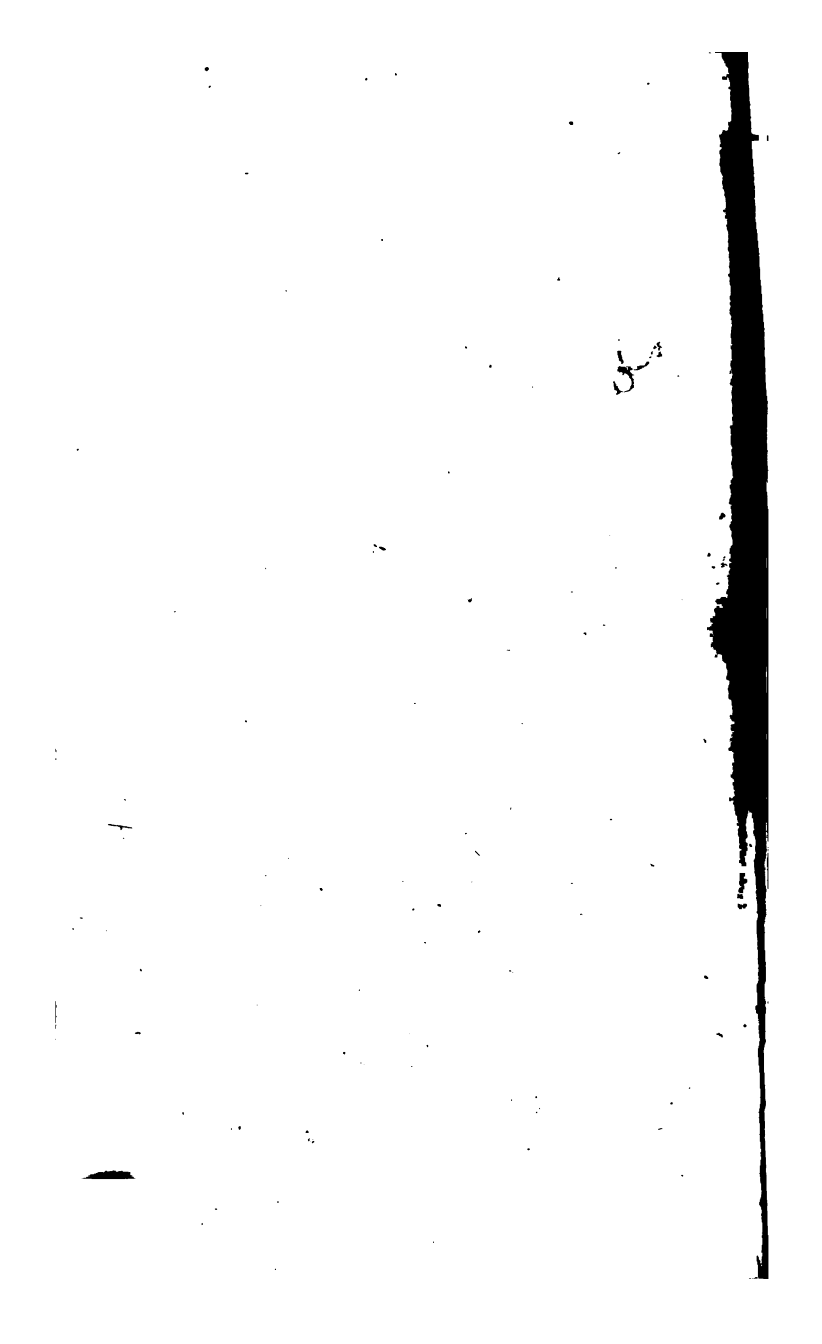
III.



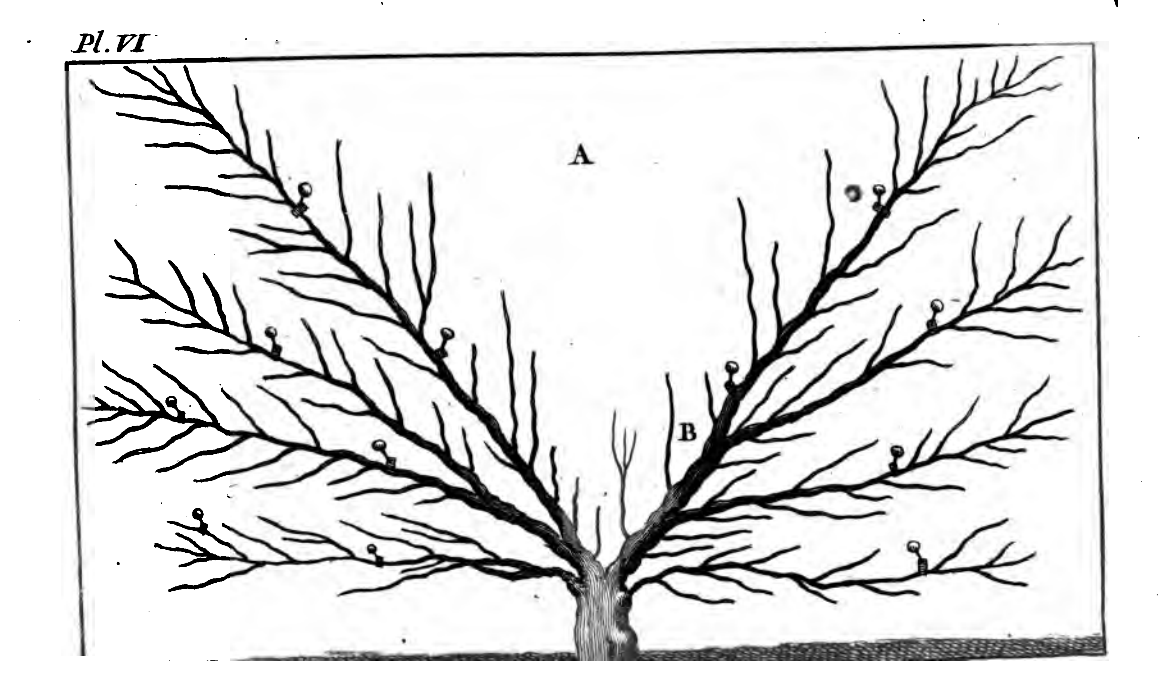
J. Robert Delin. et Sculps.

Pl. IV.

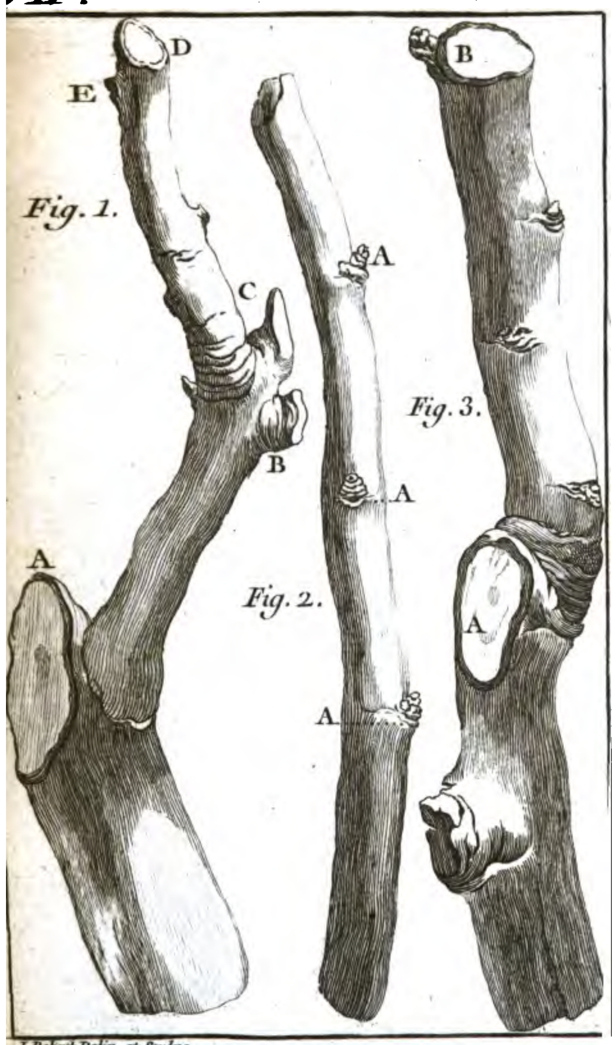




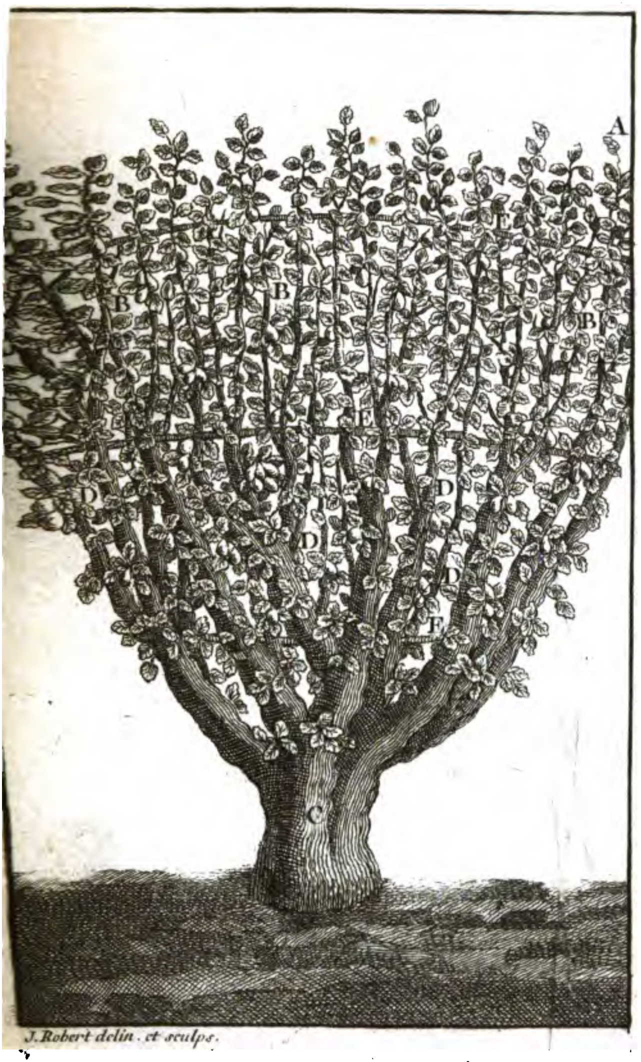
Pl. V.


Pl. VI
A
B

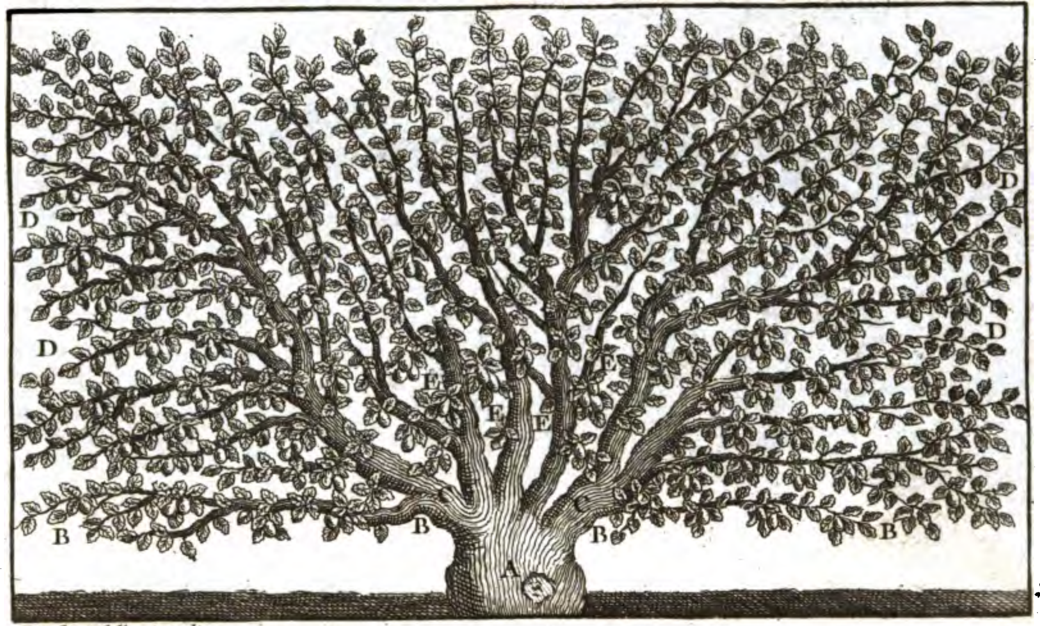
VII.



VIII.

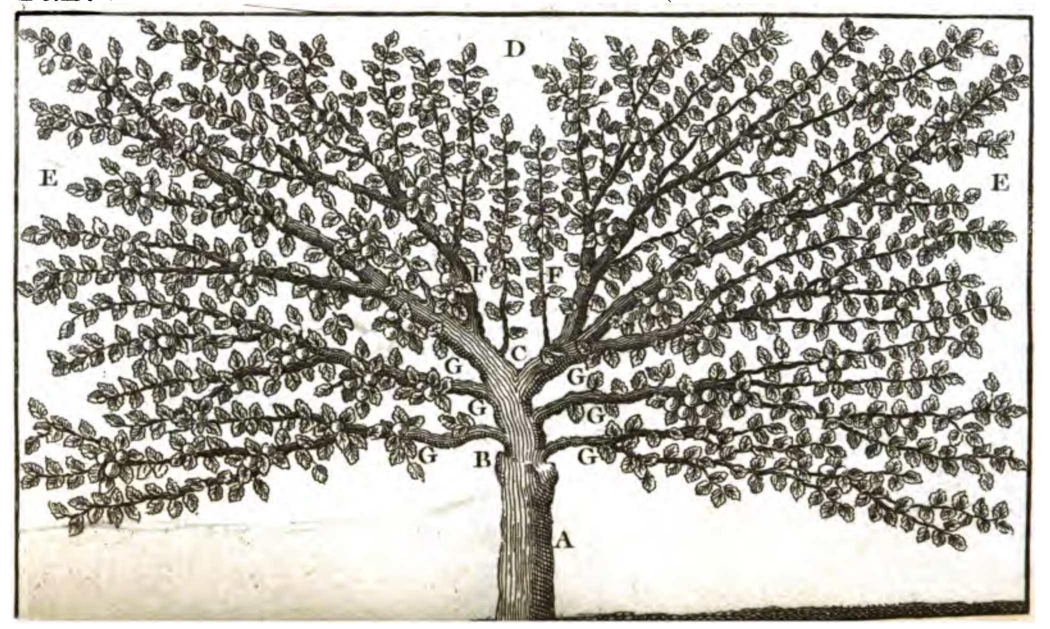


Pl. IX.



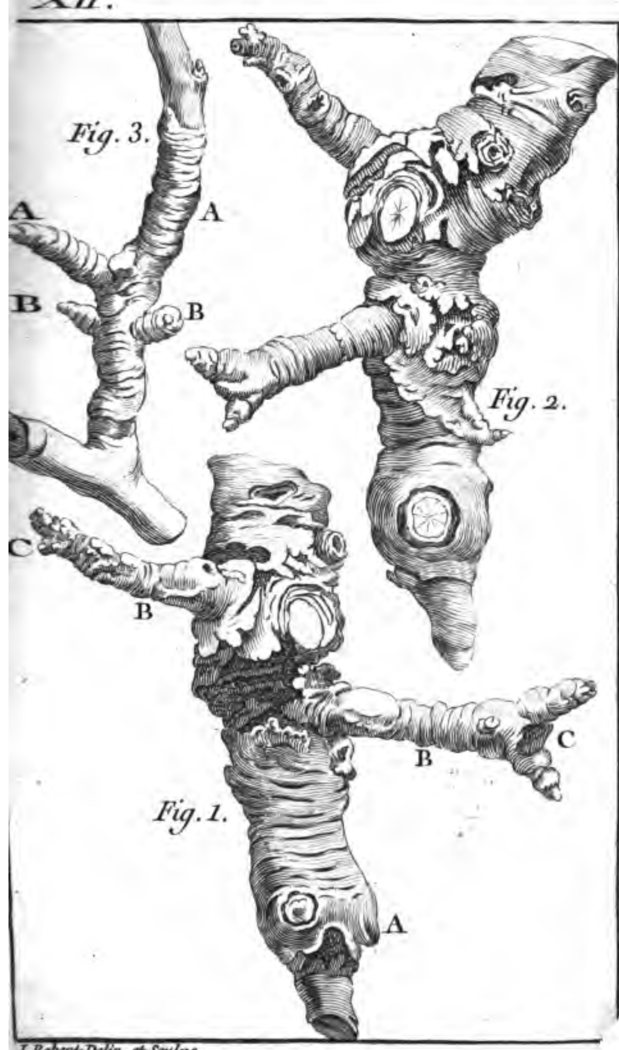
J. Robert delin. et sculps.

Pl. X.



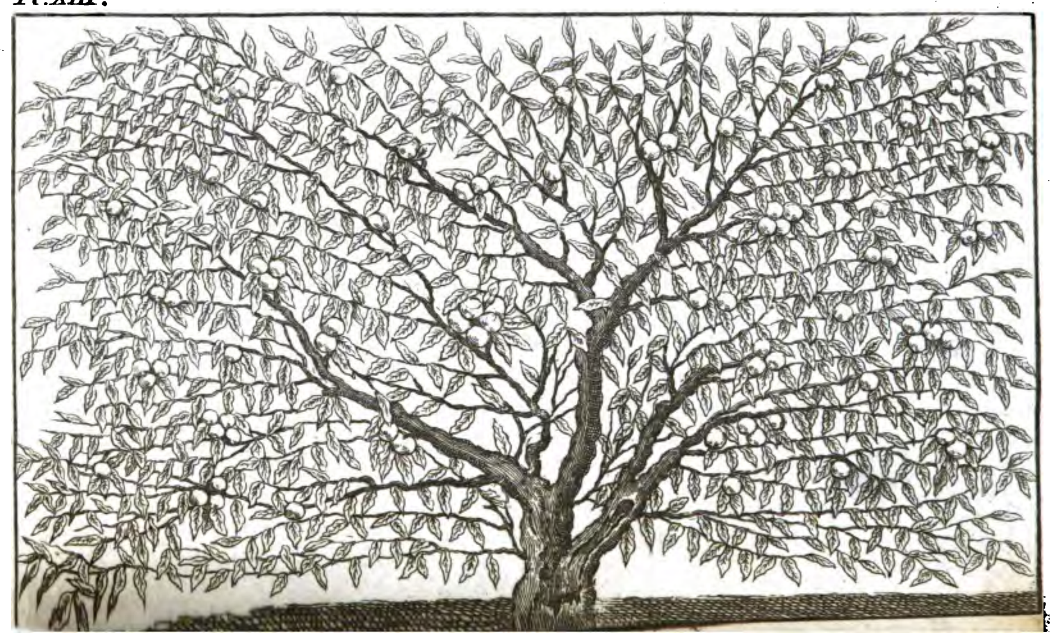
Pl. XI.

XII.

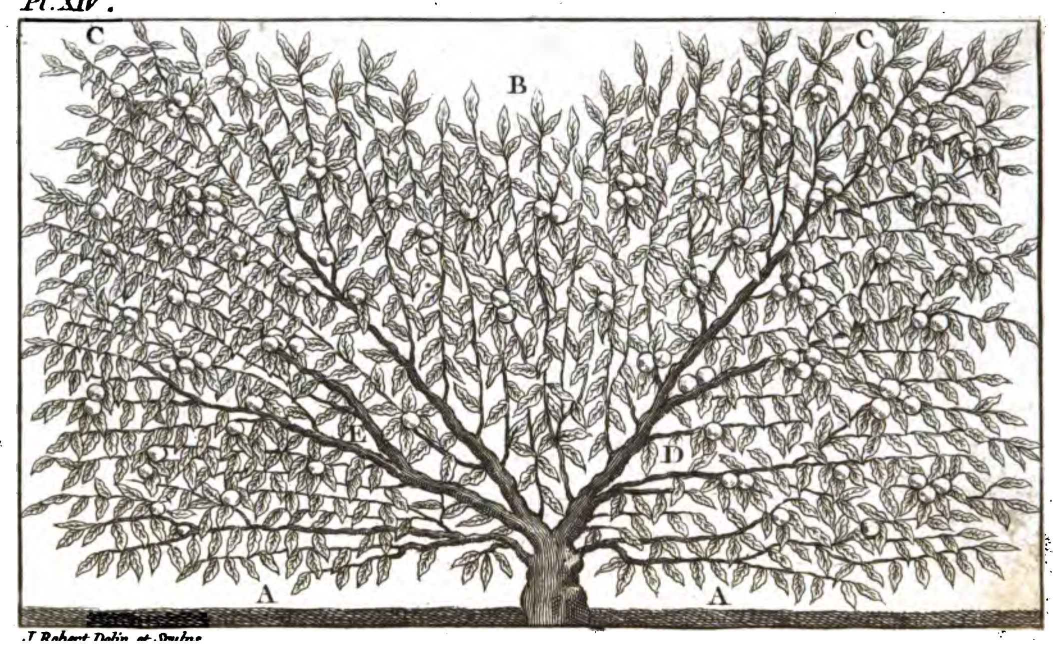


J. Robert Delin. et Sculps.

Pl. XIII.

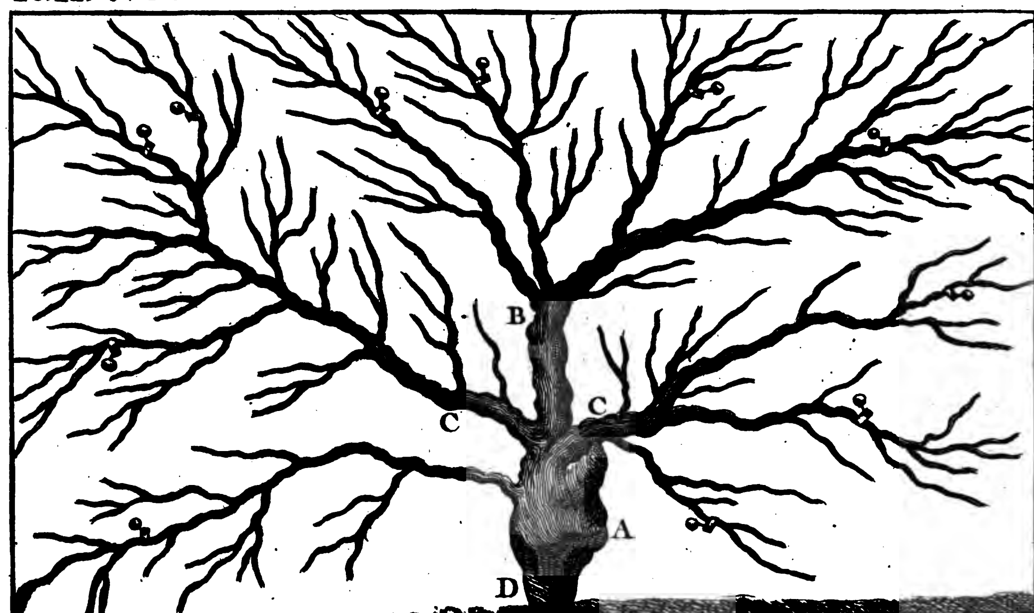


Pl. XIV.

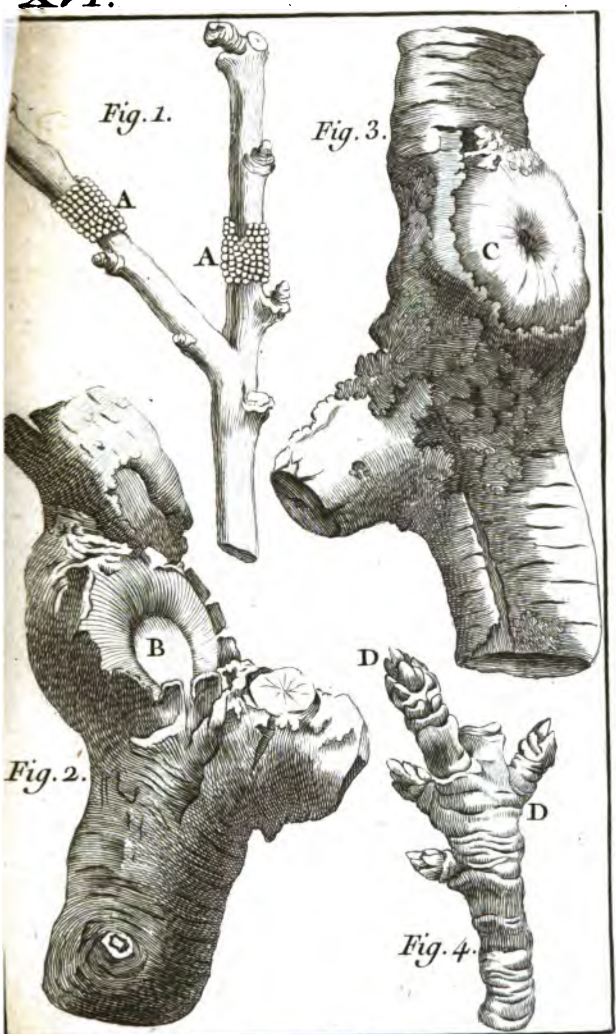


J. Robert Delin. et Sculps.

Pl. XV.

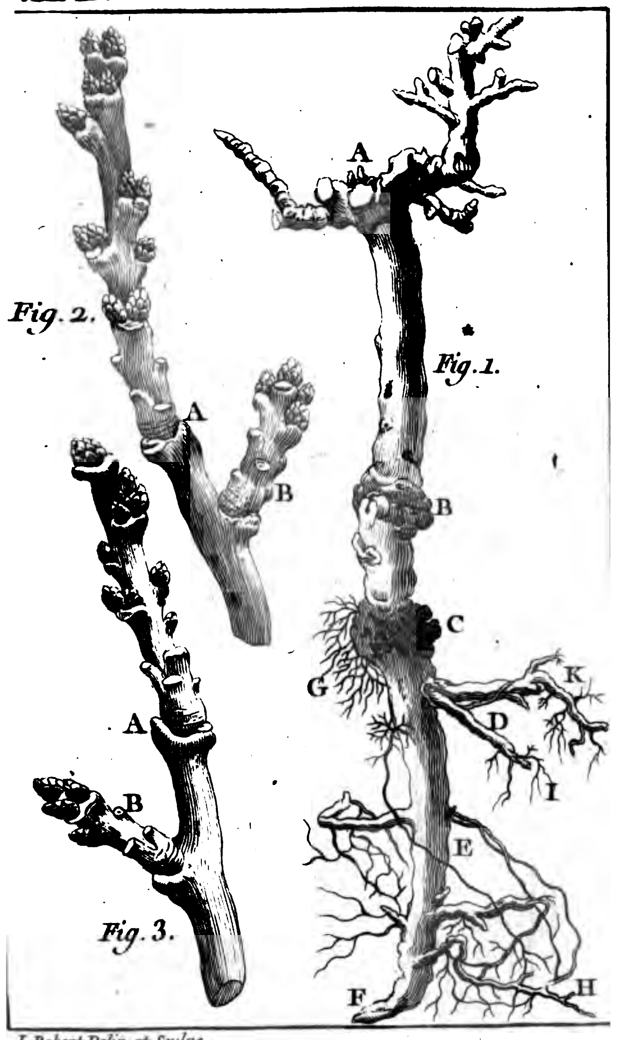


XVI.

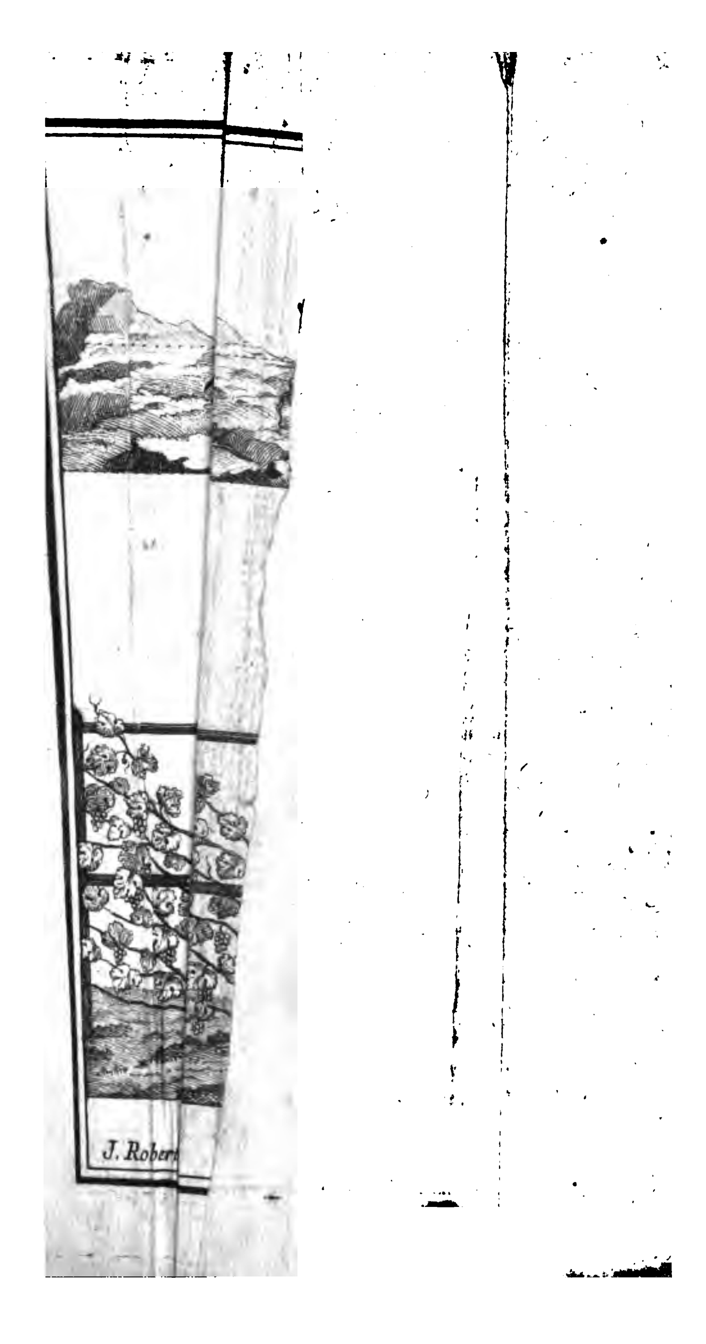


J. Robert Delin. et Sculps.

'.XVII.



J. Robert Delin. et Sculps.


J. Robert